Piano cottura a induzione

Manuale dell'utente e di installazione

NZ84J9770EK

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 1 2/25/2015 5:18:36 PM

Indice

Uso di questo manuale 4

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente. 4

Istruzioni di sicurezza 5

Smaltimento del materiale di imballaggio 9
Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio 9
Corretto smaltimento del prodotto (Rifiuti elettrici ed elettronici) 10

Installazione del piano cottura 11

Istruzioni di sicurezza per l'installatore 11
Collegamento alla rete elettrica 12
Installazione sul piano di lavoro 14

Parti e funzioni 19

Zone cottura 19
Pannello di controllo 20
Componenti 21
Induzione di calore 21
Principali caratteristiche dell'apparecchio 22
Spegnimento di sicurezza 23
Tecnologia Virtual Flame™ 24
Indicatore del calore residuo 25
Rilevamento della temperatura 25

Uso del piano cottura 26

Pulizia iniziale 26
Pentole per le zone cottura a induzione 26
Test appropriati 27
Dimensioni delle pentole 27
Rumori durante il funzionamento 28
Utilizzare recipienti di cottura adeguati 28
Uso dei sensori a sfioramento 29
Accensione dell'apparecchio 30
Selezionare la zona cottura e il calore desiderato 31
Spegnimento dell'apparecchio 32
Arresto rapido 32
Uso del blocco di sicurezza per bambini 33
Timer 34
Uso della funzione Mantieni caldo 36
Regolazione del Power boost 37
Gestione della potenza 37
Pausa 38
Controllo Flex 38

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 2 2/25/2015 5:18:36 PM

Attivazione/disattivazione audio 39
Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi 40

Pulizia e manutenzione 41

Piano cottura 41
Sporco leggero 41
Sporco ostinato 42
Sporco problematico 42
Telaio del piano cottura (opzionale) 43
Per evitare di danneggiare l'apparecchio 43

Garanzia e assistenza 44

FAQ (domande frequenti) e risoluzione dei problemi 44
Servizio 47

Dati tecnici 48

Dati tecnici 48
Zone cottura 48
Informazioni sul prodotto 49

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 3 2/25/2015 5:18:36 PM

Uso di questo manuale

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il manuale dell'utente, prestando particolare attenzione alle informazioni sulla sicurezza contenute nella sezione che segue. Conservare questo manuale come riferimento futuro.
Se l'apparecchio viene dato ad altre persone, ricordarsi di fornire al nuovo utente anche questo manuale.

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.

AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.

ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni materiali**.

ATTENZIONE

Per evitare rischi di incendio, esplosione, scariche elettriche o lesioni personali durante l'uso del prodotto, seguire queste fondamentali precauzioni:

NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 4 2/25/2015 5:18:36 PM

Istruzioni di sicurezza

Gli aspetti relativi alla sicurezza di questa apparecchiatura sono conformi a tutti gli standard tecnici e sulla sicurezza riconosciuti nel settore. Come costruttori, riteniamo sia nostra responsabilità mettervi a conoscenza delle seguenti istruzioni per la sicurezza.

⚠ AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli

Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare eventuali scariche elettriche.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del piano cottura.

Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per la pulizia del prodotto non utilizzare un dispositivo a vapore.

Non appoggiare sul piano oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi in quanto diventano molto caldi.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 5 2/25/2015 5:18:36 PM

Istruzioni di sicurezza

Dopo l'uso, spegnere l'elemento a induzione del piano cottura mediante l'apposito comando, e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

Per pulire il vetro del piano cottura non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Questo apparecchio non è inteso per l'uso con timer o telecomando esterni.

Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del piano cottura. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con handicap fisici, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolti da bambini senza la supervisione di un adulto.

Lasciare senza sorveglianza una pentola contenente grasso o olio sul piano cottura acceso può essere pericoloso e causare un incendio.

Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antifiamma.

Pericolo di incendio: non riporre stoviglie o altri oggetti sulle superfici di cottura.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 6 2/25/2015 5:18:36 PM

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ ATTENZIONE

Verificare che l'apparecchio venga installato e collegato a massa in modo appropriato da un tecnico qualificato.

La manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato. Le riparazioni eseguite da persone non qualificate possono provocare lesioni personali o gravi danni all'apparecchio. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza locale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni e l'invalidamento della garanzia.

Le apparecchiature a incasso possono essere utilizzate solo dopo essere state installate in telai e luoghi di lavoro conformi ai relativi standard. Ciò garantisce una protezione sufficiente da un eventuale contatto per le apparecchiature elettriche come previsto dagli standard di sicurezza riconosciuti.

Se l'apparecchio si guasta o compaiono crepe o fratture:
- spegnere tutte le zone cottura;
- scollegare il piano cottura dall'alimentazione principale; e
- contattare il centro assistenza locale.

Se il piano cottura si crepa, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Non utilizzare il piano cottura finché la superficie in vetro non è stata sostituita.

Non utilizzare il piano cottura per scaldare fogli di alluminio, prodotti avvolti in fogli di alluminio o cibi surgelati confezionati in recipienti di alluminio.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 7 2/25/2015 5:18:36 PM

Istruzioni di sicurezza

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e il piano cottura può produrre pressione di vapore. Ciò può provocare un sobbalzo della pentola.
Assicurarsi sempre che il piano cottura e la base della pentola siano asciutti.

Quando si cucina, le zone cottura diventano roventi.
Non lasciare mai che bambini piccoli si avvicinino all'apparecchio.

Poiché possono rappresentare un pericolo, tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura o la frittura di alimenti per uso domestico. Non è stato progettato per un uso industriale o commerciale.

Non utilizzare mai il piano cottura per scaldare l'ambiente.

Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche a prese di corrente poste nelle vicinanze del piano cottura. Le spine non devono mai toccare il piano cottura.

In caso di surriscaldamento, grasso e olio possono prendere rapidamente fuoco. Non lasciare mai i fornelli incustoditi durante la preparazione di cibi cotti in olio o grasso, ad esempio quando si cucinano patatine fritte.

Spegnere le zone cottura dopo l'uso.

Tenere sempre i pannelli di controllo asciutti e puliti.

Non mettere mai materiali combustibili sul piano cottura: potrebbero provocare un incendio.

In caso di un uso non attento dell'apparecchiatura vi è il rischio di ustioni.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 8 2/25/2015 5:18:36 PM

I cavi che fuoriescono dalle apparecchiature elettriche non devono toccare la superficie del piano cottura o i tegami caldi.

Non utilizzare il piano cottura per asciugare indumenti.

Gli utenti dotati di pacemaker e di protesi cardiache devono mantenere una distanza minima di 30 cm tra la parte superiore del corpo e le zone cottura a induzione, se accese. In caso di dubbi, consultare il produttore del dispositivo o il proprio medico.
(Solo modello con piano cottura a induzione)

Non tentare di riparare, disassemblare o modificare l'apparecchiatura autonomamente.

Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia.

Pulire il piano cottura in base alle istruzioni per la pulizia e la manutenzione contenute in questo manuale.

Smaltimento del materiale di imballaggio

⚠ AVVERTENZA

Tutti i materiali utilizzati per imballare l'apparecchio sono completamente riciclabili. Fogli e parti in polistirolo sono contrassegnati in modo appropriato. Smaltire tutti i materiali di imballaggio e le vecchie apparecchiature in base alle normative per l'ambiente e la sicurezza.

Smaltimento corretto dell'apparecchio vecchio

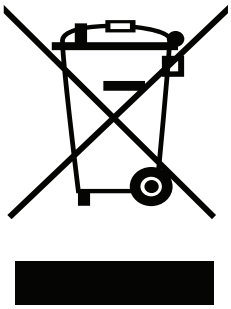
⚠ AVVERTENZA

Prima di smaltire il vecchio apparecchio, renderlo inutilizzabile in modo che non possa diventare fonte di pericolo. Per farlo, rivolgersi a un tecnico qualificato per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale e rimuovere la spina.
L'apparecchio non deve essere smaltito assieme ai rifiuti domestici.
Presso il locale centro di raccolta rifiuti sono disponibili informazioni sulle date di ritiro e sulle piattaforme aperte al pubblico per lo smaltimento dei rifiuti.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 9 2/25/2015 5:18:36 PM

Istruzioni di sicurezza

Corretto smaltimento del prodotto (Rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 10 2/25/2015 5:18:37 PM

Installazione del piano cottura

⚠ AVVERTENZA

Assicurarsi che il nuovo apparecchio venga installato e collegato a massa esclusivamente da personale qualificato.
Attenersi alle seguenti istruzioni. La garanzia non copre eventuali danni risultanti da un'installazione non corretta.
I dati tecnici vengono forniti alla fine del manuale.

Istruzioni di sicurezza per l'installatore

- L'impianto elettrico deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm. I dispositivi adatti per l'isolamento includono interruttori per la protezione della linea, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dal supporto), interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra e contatori.
- Relativamente a quanto attiene alla protezione antincendio, questa apparecchiatura è conforme alle normative EN 60335 - 2 - 6. Questo tipo di apparecchiatura può essere installata a fianco di una credenza o di una parete.
- L'installazione deve garantire la protezione contro le scosse elettriche.
- La cucina in cui viene montato il piano cottura deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.
- Per una protezione contro l'umidità, tutte le superfici tagliate devono essere sigillate con un prodotto adeguato.
- Nel caso di superfici di lavoro affiancate, le giunzioni nell'area in cui si trova il piano cottura devono essere completamente riempite di malta.
- Nei piani di lavoro in pietra naturale o artificiale o in ceramica, le molle a scatto devono essere fissate con una resina artificiale adeguata o un adesivo misto.
- Accertarsi che la guarnizione sia correttamente posizionata contro il piano di lavoro senza spazi. Non è necessario applicare ulteriore sigillante siliconico; ciò renderebbe infatti la rimozione difficoltosa in caso di riparazione.
- Per rimuovere il piano cottura spingerlo da sotto.
- Sotto il piano cottura è possibile installare una lastra.
- Lo spazio di ventilazione tra il piano di lavoro e la parte inferiore del frontale dell'unità non deve essere ostruito.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 11 2/25/2015 5:18:37 PM

Installazione del piano cottura

Collegamento alla rete elettrica

Prima di effettuare il collegamento, controllare che la tensione nominale dell'apparecchio, ovvero la tensione indicata sulla piastra, corrisponda alla tensione disponibile. La piastra si trova sulla parte inferiore del telaio del piano cottura.

⚠ AVVERTENZA

Prima di collegare i cavi al circuito, staccare la corrente.

La tensione dell'elemento riscaldante è di 230 VCA ~. L'apparecchio funziona perfettamente anche con tensioni di ~220 Vca o ~240 Vca. Il piano cottura deve essere collegato alla rete mediante un dispositivo che consenta di scollegare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete con un'apertura di contatto larga almeno 3 mm, ad es., interruttori automatici per la protezione della linea, interruttori a scatto automatici per corrente di dispersione a terra o fusibili .

⚠ AVVERTENZA

I collegamenti dei cavi devono essere effettuati in base alle normative e le viti dei terminali devono essere serrate bene.

⚠ AVVERTENZA

Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, verificare che tutte le zone cottura siano pronte all'uso accendendole brevemente a turno alla massima potenza con una pentola adatta.

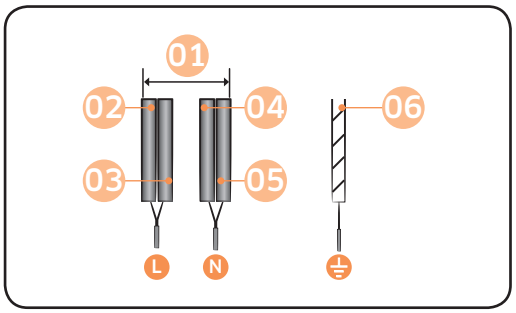
⚠ AVVERTENZA

Prestare attenzione (conformità) all'allocazione neutra e di fase dell'apparecchio e dell'impianto della casa (schemi di collegamento); in caso contrario, i componenti potrebbero subire danni. La garanzia non copre i danni derivanti da un'installazione non corretta.

⚠ AVVERTENZA

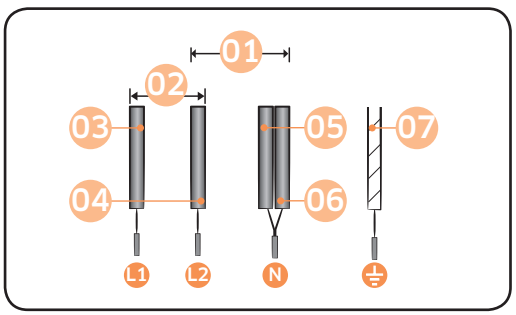
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 12 2/25/2015 5:18:37 PM



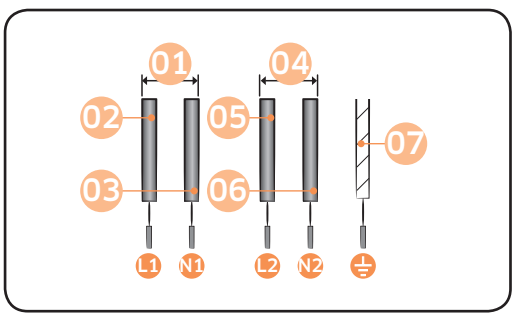
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Blu
02	Marrone	05	Grigio
03	Nero	06	Verde/Giallo



2N~ (16A): Separare i cavi a 2 fasi (L1 e L2) prima di eseguire il collegamento.

01	220-240 V ~	05	Blu
02	380-415 V ~	06	Grigio
03	Marrone	07	Verde/Giallo
04	Nero		



2 x 1N~ (16A): Prima di effettuare il collegamento separare i fili.

01	220-240 V ~	05	Nero
02	Marrone	06	Grigio
03	Blu	07	Verde/Giallo
04	220-240 V ~		

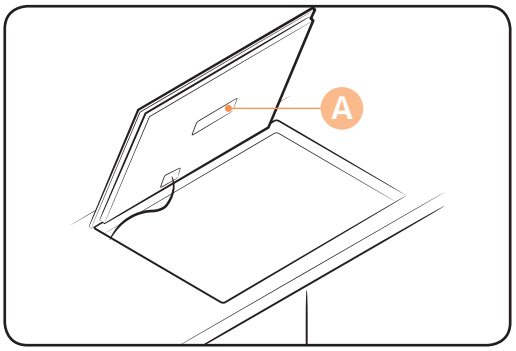
⚠ AVVERTENZA

Per un corretto collegamento elettrico seguire lo schema di cablaggio fissato vicino ai terminali.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 13 2/25/2015 5:18:37 PM

Installazione del piano cottura

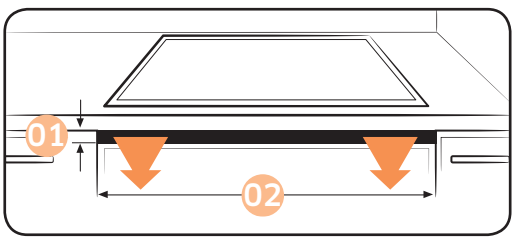
Installazione sul piano di lavoro



A. N. di serie

NOTA

Prestare particolare attenzione ai requisiti minimi di spazio e tolleranza.



NOTA

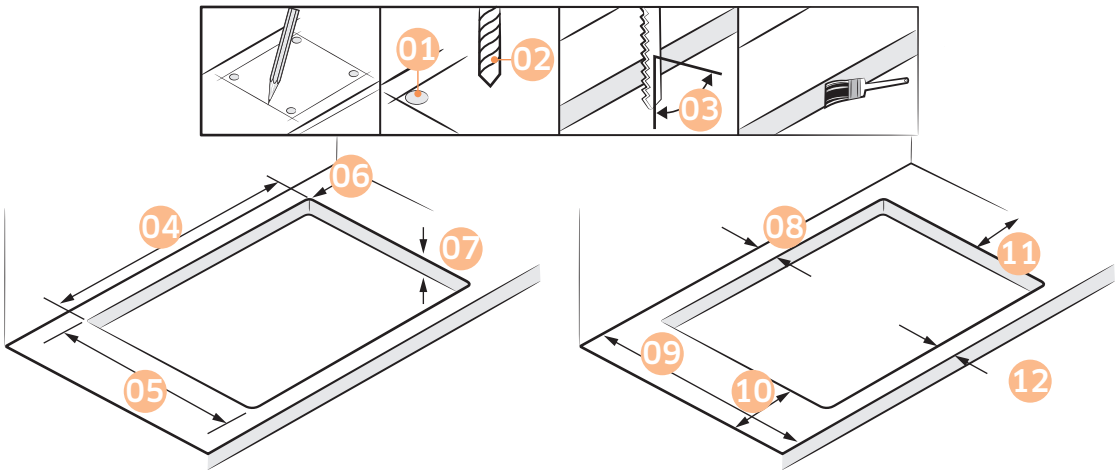
Prima dell'installazione, prendere nota del numero di serie indicato sulla piastra dell'apparecchio. Questo numero, necessario in caso di richiesta di assistenza, non è più accessibile dopo l'installazione poiché è stampato sulla piastra originale sul rovescio dell'apparecchio.

NOTA

Sul fondo del piano cottura sono previste due ventole. Qualora vi sia un armadietto al di sotto del piano cottura, non conservarvi piccoli oggetti o carta poiché potrebbero rimanere impigliati nelle ventole o interferire con la ventilazione qualora aspirati.

01	Min. 2 mm
02	750 mm

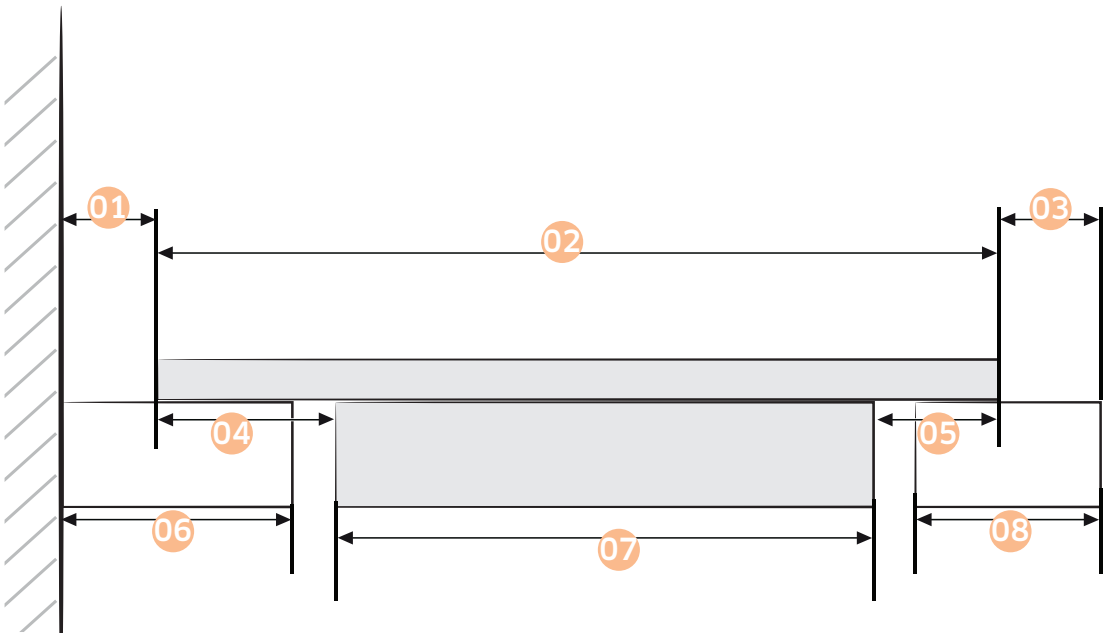
NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 14 2/25/2015 5:18:37 PM



01	x 4	**07**	Max. 50 mm, Min. 20 mm
02	ø 6	**08**	Min. 60 mm
03	90 °	**09**	Min. 600 mm
04	750±¹ mm	**10**	Min. 60 mm
05	490±¹ mm	**11**	Min. 60 mm
06	R3	**12**	Min. 50 mm

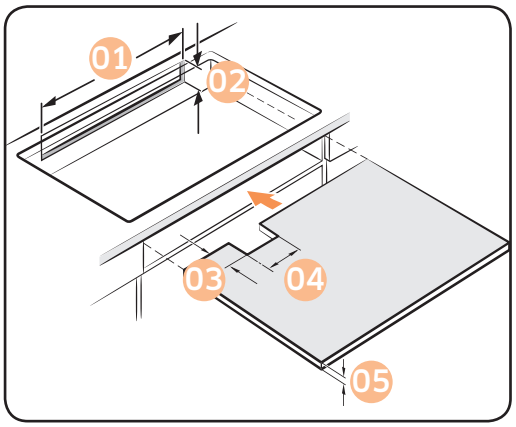
NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 15 2/25/2015 5:18:37 PM

Installazione del piano cottura

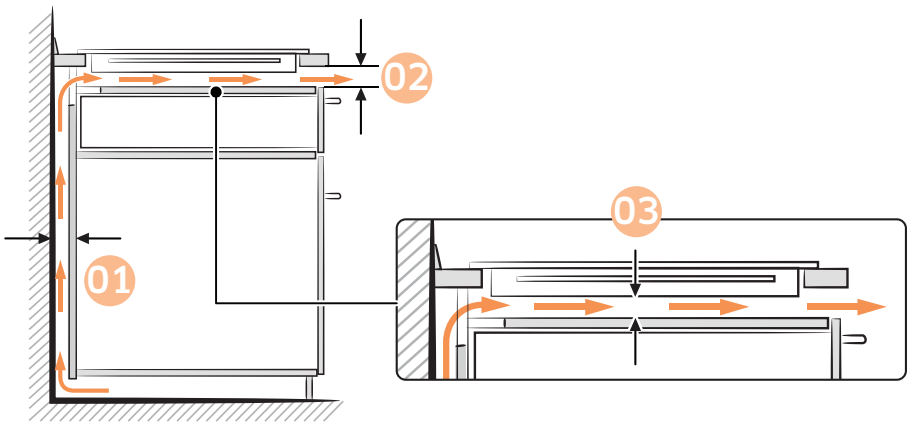


01	Min. 40 mm	**05**	15 mm
02	520 mm	**06**	Min. 60 mm
03	Min. 40 mm	**07**	480 mm
04	25 mm	**08**	Min. 50 mm

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 16 2/25/2015 5:18:37 PM



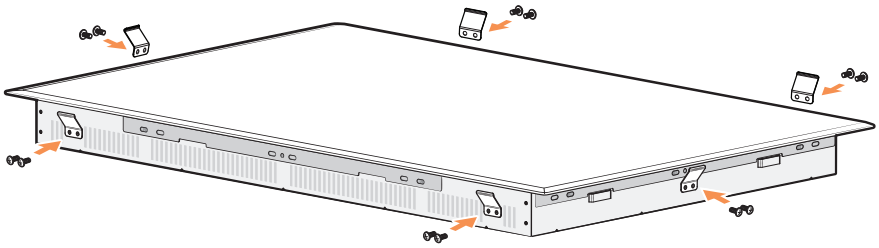
01	Min. 550 mm
02	Min. 35 mm
03	Min. 65 mm
04	Min. 100 mm
05	Min. 5 mm

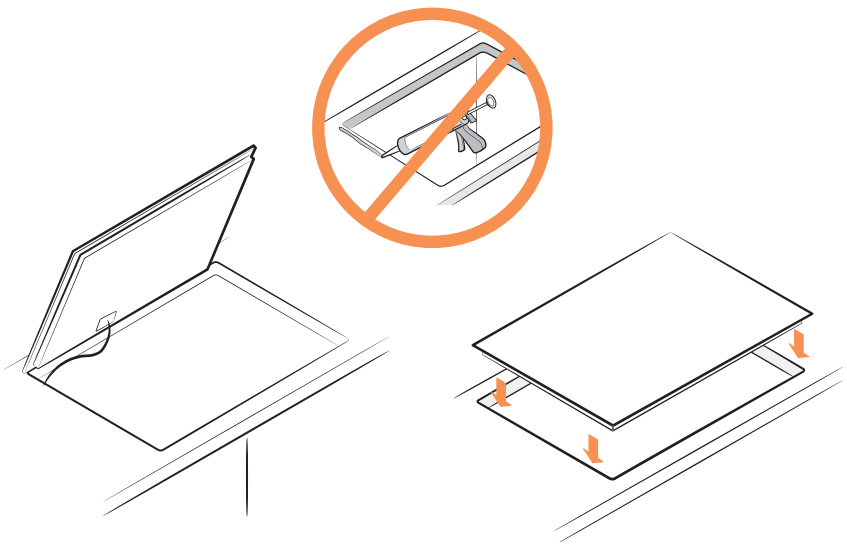


01	Min. 20 mm
02	Min. 2 mm
03	Min. 20 mm

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 17 2/25/2015 5:18:38 PM

Installazione del piano cottura

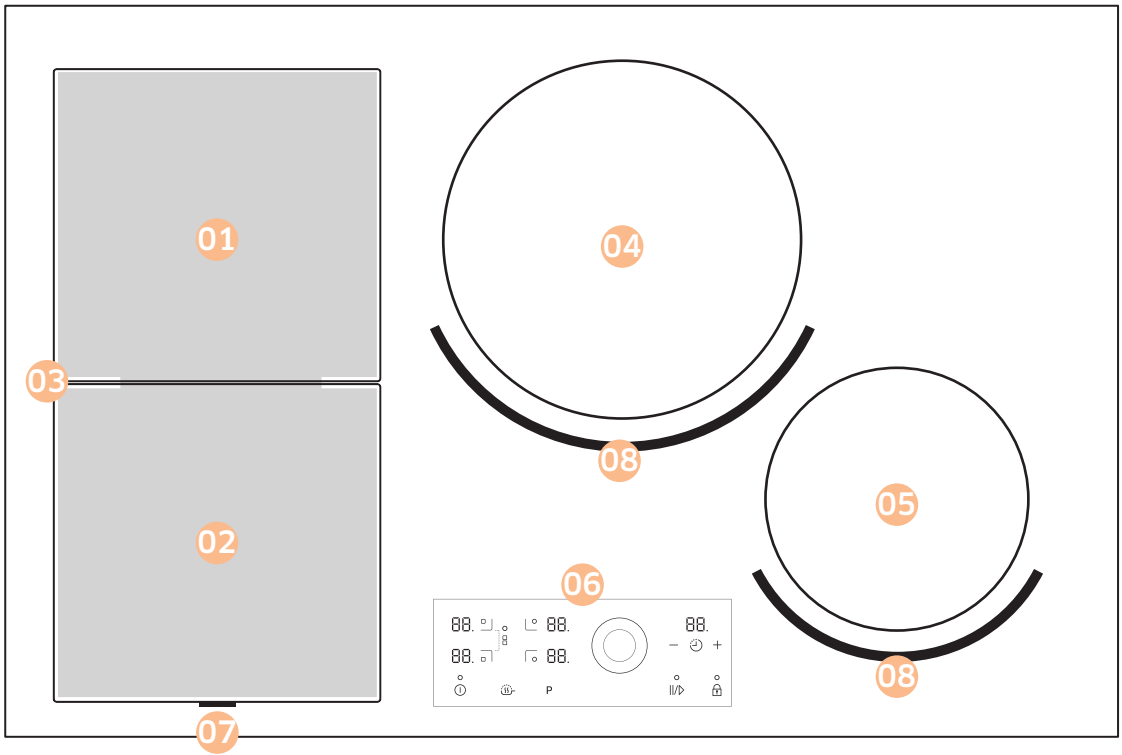




NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 18 2/25/2015 5:18:38 PM

Parti e funzioni

Zone cottura

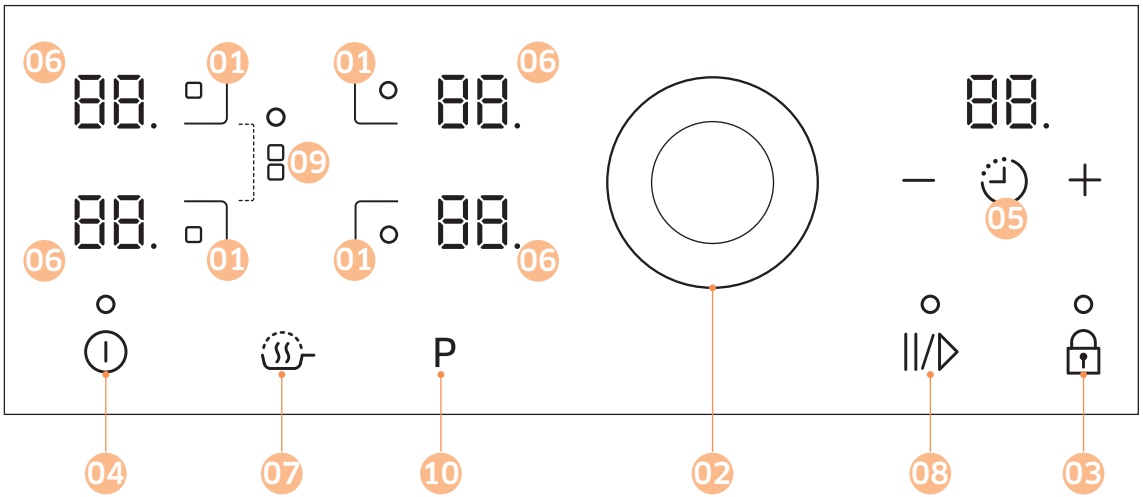


01	Zona Flex a induzione estesa sul retro, a 1800 W con Power Boost a 2600 W
02	Zona Flex a induzione estesa sul davanti, a 1800 W con Power Boost a 2600 W
03	Zona Flex a induzione estesa completamente, a 3300 W con Power Boost a 3600 W
04	Zona cottura a induzione 2200 W con Power Boost 3200 W
05	Zona cottura a induzione 1200 W con Power Boost 2000 W
06	Pannello di controllo
07	Barra di illuminazione
08	Virtual Flame Technology™

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 19 2/25/2015 5:18:38 PM

Parti e funzioni

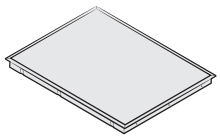
Pannello di controllo



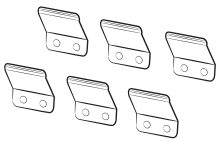
01	Selettori zone cottura
02	Selettore impostazione calore (manopola magnetica)
03	Sensore Controllo di sicurezza
04	Sensore Controllo On/Off
05	Sensore e spia controllo timer
06	Indicatori delle impostazioni del calore e del calore residuo
07	Mantieni caldo
08	Pausa
09	Selettore zona Flex estesa
10	Selettore Power Boost

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 20 2/25/2015 5:18:38 PM

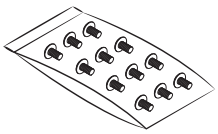
Componenti



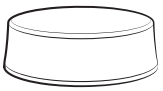
Piano cottura a induzione



Staffe di montaggio

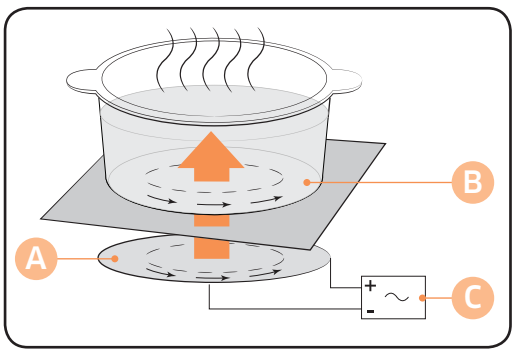


Viti



Manopola magnetica

Induzione di calore



A. Serpentina di induzione
B. Correnti indotte
C. Circuiti elettronici

- Il principio di induzione di calore: Posizionando una pentola su una zona cottura e attivando tale zona, i circuiti elettronici del piano cottura a induzione producono "correnti indotte" sul fondo della pentola che innalza istantaneamente la temperatura della pentola.
- Maggiore rapidità di cottura e di frittura: Poiché viene riscaldata direttamente la pentola e non il vetro, l'efficienza è maggiore rispetto ad altri sistemi poiché il calore non viene disperso. La maggior parte dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 21 2/25/2015 5:18:38 PM

Parti e funzioni

Principali caratteristiche dell'apparecchio

- Superficie di cottura in vetroceramica: L'apparecchio ha una superficie di cottura in vetroceramica e quattro zone cottura a riscaldamento rapido.
- Sensori a sfioramento: L'apparecchio funziona attraverso sensori a sfioramento.
- Pulizia facile: Il vantaggio del piano di cottura in vetroceramica e della manopola di controllo smontabile è la loro accessibilità. La superficie liscia e piatta è facile da pulire.
- Sensore On/Off: Il sensore Controllo "On/Off" fornisce all'apparecchio un interruttore di alimentazione separato. Toccando questo sensore, si attiva o disattiva completamente l'alimentazione.
- Indicatori delle funzioni e dei controlli: Display digitali e indicatori forniscono informazioni su impostazioni e funzioni attivate, oltre che sulla presenza di calore residuo nelle varie zone cottura.
- Arresto di sicurezza: Se l'impostazione non viene modificata, dopo un determinato periodo di tempo un arresto di sicurezza spegne automaticamente tutte le zone cottura.
- Power Boost P: Usare questa funzione per riscaldare il contenuto di una pentola più velocemente rispetto al livello massimo '15'. (Il display visualizza 'P'.)
- Rilevamento automatico pentole: In ogni zona cottura è incorporato un sistema di rilevamento automatico di pentole, calibrato in modo da riconoscere pentole dal diametro appena più piccolo della zona cottura. Le pentole devono sempre essere centrate in ogni zona cottura. E' consigliabile utilizzare pentole adeguate alla cottura desiderata.
- Display digitali:
  - Da 1 a 15, 'P' impostazioni selezionate per il calore
  - H calore residuo (mantieni caldo)
  - h calore residuo
  - L il blocco di sicurezza per bambini è attivo
  - dO il sensore è stato toccato per più di 8 secondi.
  - E1 il piano cottura si è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo. (esempio: funzionamento con una pentola vuota)
  - U nella zona cottura è stata posizionata una pentola non adatta, la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola.
- Mantieni caldo : Usare questa funzione per mantenere in caldo gli alimenti. Il display visualizza u.
- Pausa ||/▷: Usare questa funzione per attivare tutte le zone di cottura all'impostazione minore. (per esempio, per rispondere a una telefonata) Il display mostrerà 2.
- Selettore zona Flex estesa : Usare questa funzione per estendere la zona cottura a tutta la parte sinistra.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 22 2/25/2015 5:18:39 PM

- **Virtual Flame™**: Per comodità dell'utente, il display visualizza il messaggio 'Cucina ora'.
- **Manopola magnetica**: Il controllo della potenza è facile, semplice e intuitivo mediante la Manopola magnetica.
- **Zona Flex estesa**: La zona Flex estesa è un'area ampia di forma rettangolare per la cottura di più piatti.
- **Arresto rapido**: Questa opzione riduce il tempo di cottura e delle operazioni necessarie mediante un semplice tocco.

Spegnimento di sicurezza

Se per un lungo periodo di tempo una delle zone cottura non viene spenta o l'impostazione del calore non viene regolata, quella zona cottura si spegne automaticamente.
Il calore residuo viene indicato con H, h ("caldo") sul display digitale corrispondente a quella specifica zona cottura.
Le zone cottura si spengono automaticamente dopo i seguenti periodi di tempo.

Impostazione del calore	Spegnimento
1-3	Dopo 6 ore
4-6	Dopo 5 ore
7-9	Dopo 4 ore
10-15	Dopo 1,5 ore

NOTA

Se il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo, viene visualizzato il simbolo E.
Il piano cottura si spegne.

NOTA

Se sulla zona cottura è stata posizionata una pentola non adatta, la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola, verrà visualizzato U.
Dopo 1 minuto, la zona cottura corrispondente verrà spenta.

NOTA

Se una o più zone cottura si spengono prima che sia trascorso il tempo indicato, vedere la sezione "Risoluzione dei problemi".

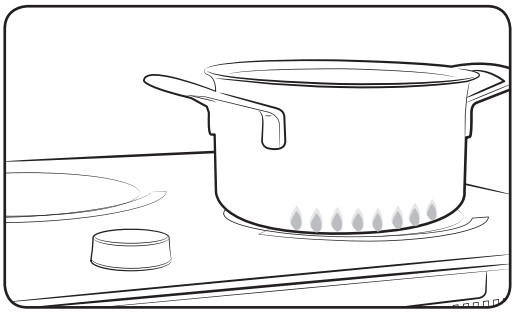
Altri motivi per cui una zona cottura si spegne automaticamente

Tutte le zone cottura si spengono immediatamente se un liquido trabocca e si rovescia sul pannello di controllo.
Lo spegnimento automatico si attiva anche quando si appoggia un panno umido sul pannello di controllo. In entrambi i casi, l'apparecchio deve essere riacceso utilizzando il sensore dell'alimentazione principale **Controllo On/Off** ⏻ una volta che il liquido o il panno è stato rimosso.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 23 2/25/2015 5:18:39 PM

Parti e funzioni

Tecnologia Virtual Flame™



La tecnologia Virtual Flame crea fiamme virtuali all'attivazione di un elemento a induzione.

- La tecnologia Virtual Flame è disponibile solo sul fornello di destra.
- Ruotando la manopola per regolare il livello di potenza, il colore della fiamma cambia. (Selezionando Power Boost, le fiamme fuoriescono dalla pentola.)
- La fiamma virtuale ha diversi aspetti in base alla forma, dimensione e posizione della pentola appoggiata sopra il fornello. (Per risultati ottimali usare tegami corrispondenti alla dimensione dell'elemento.) Pentole troppo larghe possono coprire completamente la fiamma virtuale. Pentole troppo piccole possono distorcere la forma della fiamma virtuale.
- Eventuali impurità presenti sul fondo delle pentole o sulla superficie del piano cottura possono distorcere o spezzare la forma della fiamma virtuale. Pulire le pentole e la superficie del piano cottura prima di utilizzarli.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 24 2/25/2015 5:18:39 PM

Indicatore del calore residuo

Quando una singola zona cottura o il piano cottura vengono spenti, la presenza del calore residuo viene visualizzata con la lettera H, H ("caldo") sul display digitale della zona cottura relativa. Una volta spenta la zona cottura, l'indicatore di calore residuo rimarrà acceso fino al completo raffreddamento della zona cottura.
Il calore residuo può essere utilizzato per scongelare o tenere in caldo i cibi.

⚠ AVVERTENZA

Finché l'indicatore del calore residuo è acceso vi è il rischio di scottarsi.

⚠ AVVERTENZA

Se l'alimentazione viene interrotta, il simbolo H, H scompare e le informazioni sul calore residuo non sono più disponibili.
Tuttavia, se il calore è ancora eccessivo vi è il rischio di scottarsi. Per evitarlo, fare sempre molta attenzione nei pressi del piano cottura.

Rilevamento della temperatura

Se per qualche motivo questo accadesse in una delle zone cottura nella quale vengono superati i limiti di sicurezza, la zona cottura ridurrebbe automaticamente il livello di potenza.
Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino al completo raffreddamento della parte elettronica del piano cottura.
La ventola di raffreddamento si spegnerà e accenderà in base alla temperatura dell'elettronica.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 25 2/25/2015 5:18:40 PM

Uso del piano cottura

Pulizia iniziale

Passare sulla superficie in vetroceramica un panno umido e un detergente per piani cottura in ceramica.

AVVERTENZA

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

Pentole per le zone cottura a induzione

Il piano cottura a induzione può essere attivato solo se sopra una delle zone cottura viene posizionata una pentola a base magnetica. E' possibile usare i seguenti tipi di pentole.

Materiale delle pentole

Materiale delle pentole	Idoneo
Acciaio, acciaio smaltato	Sì
Ghisa	Sì
Acciaio inossidabile	Se adeguatamente etichettato dal costruttore
Alluminio, rame, ottone	N.
Vetro, ceramica, porcellana	N.

NOTA

I tegami idonei alla cottura a induzione sono contrassegnati dal produttore.

NOTA

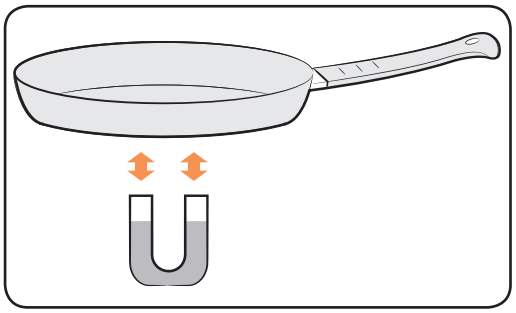
Alcune pentole possono emettere dei suoni quando vengono usate per la cottura a induzione. Tal rumori non indicano un malfunzionamento nell'apparecchiatura e non influenzano in alcun modo il funzionamento.

NOTA

I contenitori non in acciaio inossidabile hanno una minore conduttività termica se paragonati ai contenitori in acciaio inossidabile, il che comporta un maggiore tempo di cottura.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 26 2/25/2015 5:18:40 PM

Test appropriati



I recipienti di cottura sono adatti alla cottura a induzione se presentano una etichetta di idoneità apposta dal produttore sul fondo e se una calamita si attacca al fondo del recipiente.

NOTA

Possono essere testati per l'idoneità utilizzando la manopola magnetica.

NOTA

La cottura a induzione può non funzionare correttamente con pentole costruite con materiali non ferrosi i cui bordi non aderiscano ai magneti o pentole non ferrose il cui fondo sia rivestito in ferro.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo delle pentole entro certi limiti. Tuttavia, il fondo delle pentole deve avere un diametro minimo in base alla dimensione della zona cottura.

Diametro delle zone cottura	Diametro minimo del fondo della pentola
220 mm	140 mm
160 mm	100 mm
Flex anteriore o posteriore	140 mm
Flex completo	240 mm, (dimensione lato lungo), ovale, pesciera

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 27 2/25/2015 5:18:40 PM

Uso del piano cottura

Rumori durante il funzionamento

Se si avverte.

- **Rumori di crepe**: il recipiente usato è composto da materiali diversi.
- **Fischio**: sono in uso più di due zone cottura e il recipiente usato è composto da un materiale differente.
- **Ronzio**: sono stati impostati livelli di potenza elevati.
- **Ticchettio**: disturbi elettrici causati da una commutazione dei carichi.
- **Sibilo, debole ronzio**: la ventola è in funzione.

Il rumore è normale e non rappresenta alcun difetto.

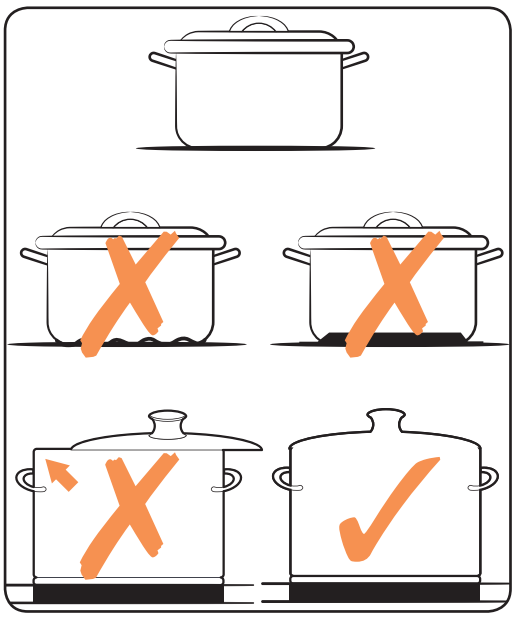
Utilizzare recipienti di cottura adeguati

Pentole migliori offrono risultati migliori.

- Una buona pentola si riconosce dalla base. La base deve essere più spessa e piatta possibile.
- Quando si acquista una pentola, fare attenzione al diametro della base. Spesso i costruttori indicano solo il diametro del bordo superiore.
- Non utilizzare pentole che hanno fondi danneggiati o bordi taglienti o piegati. Facendo scivolare queste pentole sul piano cottura si possono provocare graffi permanenti sul piano cottura stesso.
- Quando è fredda, in genere la base della pentola è leggermente curva verso l'interno (concava). Non deve mai essere curva verso l'esterno (convessa).
- Se si desidera utilizzare una pentola speciale, ad esempio una pentola a pressione, un bollitore o un wok, leggere le istruzioni del costruttore.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 28 2/25/2015 5:18:40 PM

Consigli per risparmiare energia



NOTA

Attenendosi alle seguenti indicazioni, è possibile risparmiare energia preziosa.

- Collocare sempre pentole e padelle sulla zona cottura prima di accenderla.
- Se le zone cottura o le basi delle pentole sono sporche, il consumo di energia aumenta.
- Se possibile, mettere il coperchio in modo che copra completamente la pentola o la padella.
- Spegnere la zona cottura prima del termine del tempo di cottura e usare il calore residuo per tenere i cibi in caldo o per scongelare.

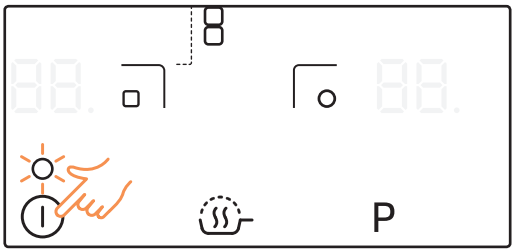
Uso dei sensori a sfioramento

Per utilizzare i sensori a sfioramento, toccare il sensore desiderato con la punta dell'indice finché il relativo display si accende o si spegne, o finché la funzione desiderata viene attivata.
Durante l'utilizzo dell'apparecchio, toccare un solo sensore. Se il dito viene appoggiato sul pannello troppo di piatto, può venire attivato anche un sensore adiacente.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 29 2/25/2015 5:18:40 PM

Uso del piano cottura

Accensione dell'apparecchio



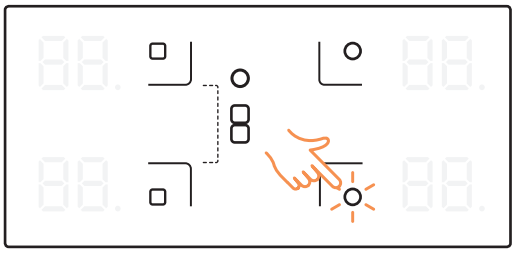
L'apparecchio viene acceso utilizzando il sensore **Controllo On/Off** ⏻.
Toccare il sensore **Controllo On/Off** ⏻ per circa 1 secondo.
Vengono visualizzati i display digitali 0.

NOTA

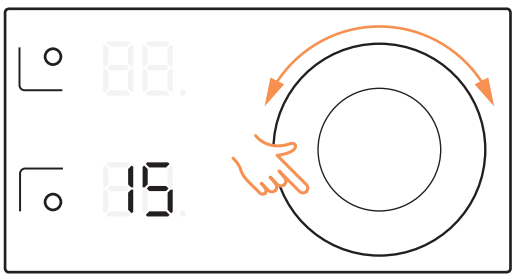
Dopo aver toccato il sensore **Controllo On/Off** ⏻ per accendere l'apparecchio, selezionare entro 20 secondi l'impostazione del calore. In caso contrario, l'apparecchio si spegnerà automaticamente per motivi di sicurezza.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 30 2/25/2015 5:18:40 PM

Selezionare la zona cottura e il calore desiderato



1. Per selezionare la zona cottura, toccare il tasto corrispondente alla zona desiderata.



2. Per l'impostazione e la regolazione del livello di potenza, ruotare la manopola magnetica

NOTA

Durante la selezione della zona cottura, il livello predefinito è 15.

NOTA

Provando a ruotare la manopola magnetica afferrando il lato o spingendola con forza, essa non funzionerà.

NOTA

Se si premono più sensori per oltre 8 secondi, sul display viene visualizzato d0. Per azzerare, toccare il sensore **Controllo On/Off** ⏻.

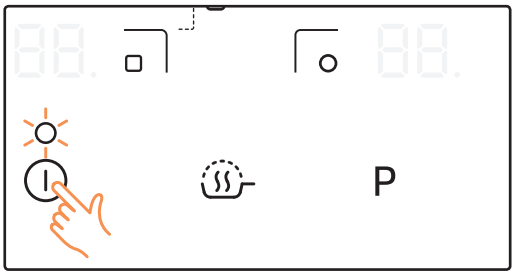
NOTA

Provando a ruotare la manopola con i guanti, essa potrebbe non funzionare. Se l'utente prova a ruotare la manopola indossando dei guanti, non sarà possibile impostare e regolare il livello di potenza.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 31 2/25/2015 5:18:41 PM

Uso del piano cottura

Spegnimento dell'apparecchio

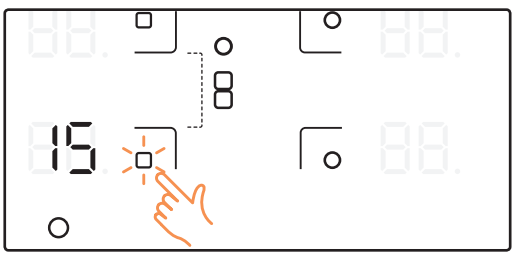


Per spegnere completamente l'apparecchio, utilizzare il sensore **Controllo On/Off** ⏻. Toccare il sensore **Controllo On/Off** ⏻ per circa 1 secondo.

NOTA

Dopo aver spento una singola zona cottura o l'intera superficie di cottura, la presenza di calore residuo viene indicata sui display digitali delle corrispondenti zone cottura con i simboli H, h ("caldo").

Arresto rapido



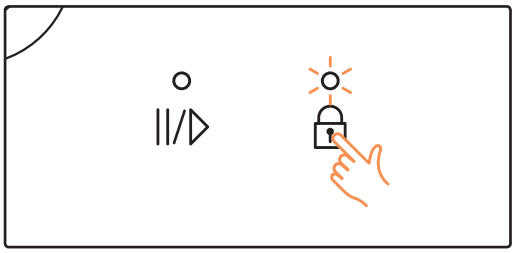
Per spegnere una zona cottura, premere il relativo selettore per 2 secondi.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 32 2/25/2015 5:18:41 PM

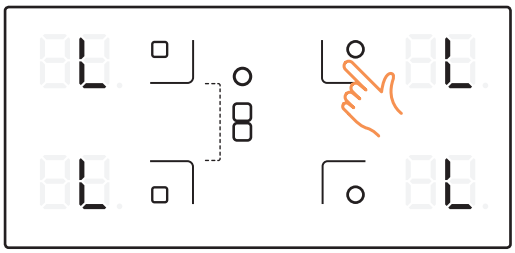
Uso del blocco di sicurezza per bambini

Si può utilizzare il blocco di sicurezza per bambini per evitare l'accensione involontaria di una zona cottura o della superficie di cottura. Per evitare che le impostazioni vengano modificate accidentalmente, ad esempio passando uno straccio sul pannello, è possibile bloccare il pannello di controllo, ad eccezione del sensore **Controllo On/Off** ⏻.

Attivazione/Disattivazione del blocco di sicurezza per bambini



1. Toccare il sensore **Blocco di sicurezza** 🔒 per circa 3 secondi.
   Verrà emesso un segnale acustico.



2. Toccare un sensore qualsiasi.
   Sul display verrà visualizzato L,
   a indicare l'attivazione del blocco di sicurezza per bambini.
3. Per disattivare il blocco di sicurezza, toccare nuovamente il sensore **Blocco di sicurezza** 🔒 per 3 secondi.
   Verrà emesso un segnale acustico.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 33 2/25/2015 5:18:41 PM

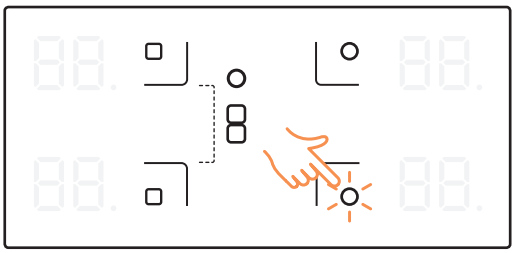
Uso del piano cottura

Timer

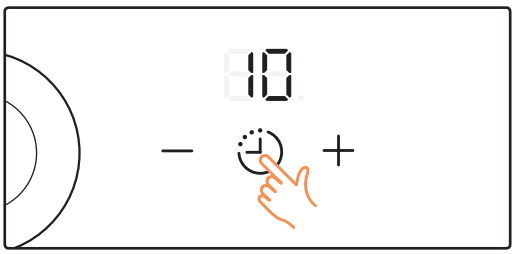
Uso del timer come arresto di sicurezza:
Se si imposta un determinato periodo di tempo per il funzionamento della zona cottura, trascorso tale periodo la zona cottura si spegne automaticamente. La funzione può essere utilizzata per più zone cottura contemporaneamente.

Impostazione dell'arresto di sicurezza

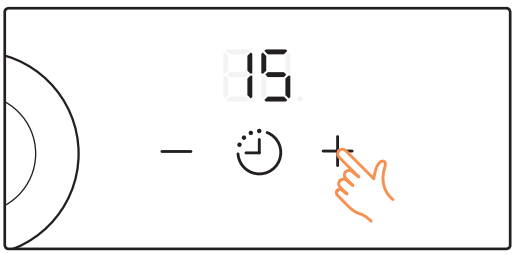
Le zone cottura alle quali si desidera applicare l'arresto di sicurezza devono essere accese.



1. Una volta attivato, premere la corrispondente zona cottura per attivare un segnale flash per il display corrispondente.



2. Toccare il sensore **Controllo timer**. Sopra il display del timer verrà visualizzato il numero 10.

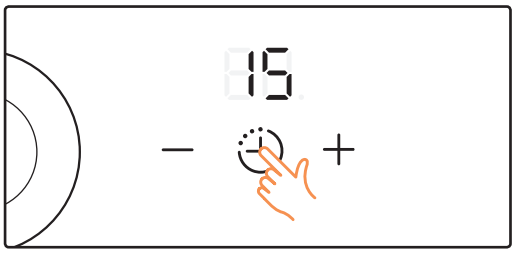


3. Utilizzare i **Selettori di impostazione del timer** (+ o —) per impostare il periodo di tempo, ad esempio 15 minuti, dopo il quale la zona cottura dovrà spegnersi automaticamente. Ora l'arresto di sicurezza è attivato.

NOTA

E' possibile regolare l'impostazione del timer mediante la manopola magnetica. Il timer può essere regolato da 0 a 99.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 34 2/25/2015 5:18:41 PM



Per visualizzare il tempo restante di qualsiasi zona cottura, utilizzare il sensore **Controllo timer**.
Il corrispondente indicatore inizia a lampeggiare lentamente.
Per azzerare le impostazioni, utilizzare i **Selettori di impostazione del timer** (+ o —). Una volta trascorso il periodo di tempo impostato, la zona cottura si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico come conferma e sul display del timer appare un messaggio.

4. Per annullare le impostazioni del timer, selezionare il fornello desiderato e tenere premuto il sensore **Controllo Timer** per 2 secondi. Ciò annullerà le impostazioni del timer del fornello con un beep. Tenendo premuto il sensore **Controllo Timer** per 2 secondi senza selezionare alcun fornello, annullerà le impostazioni del timer dell'ultimo fornello modificato.

NOTA

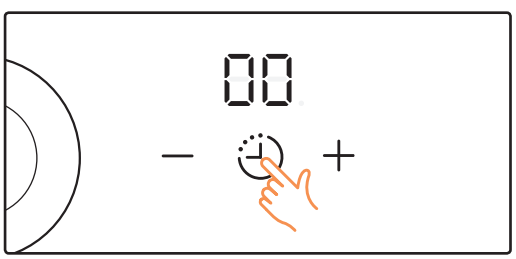
Toccando il sensore **Controllo timer** senza aver selezionato alcuna zona cottura, il display si attiva ma non viene avviato alcun timer.

NOTA

Per cambiare più facilmente le impostazioni, tenere premuto uno dei sensori di controllo + o — fino a raggiungere il valore desiderato.

Timer di attivazione

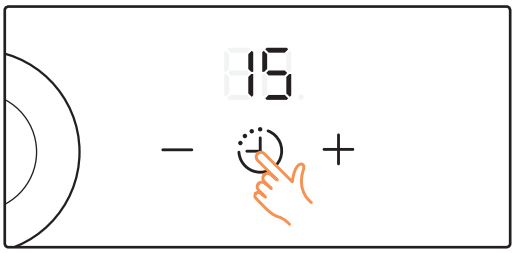
Per utilizzare il timer per il conto alla rovescia, l'apparecchio deve essere acceso, ma tutte le zone cottura non devono usare il timer come spegnimento di sicurezza.



1. Toccare il sensore **Controllo timer**. 00 verrà visualizzato sul display del timer.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 35 2/25/2015 5:18:42 PM

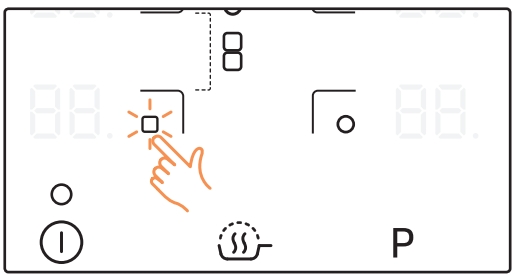
Uso del piano cottura



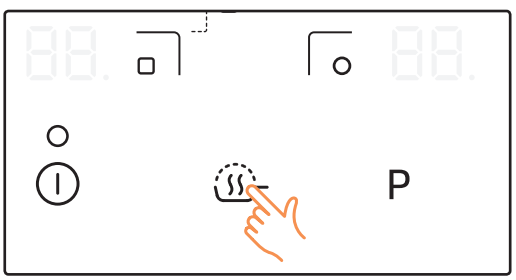
2. La funzione di timer di attivazione diventa attiva e i numeri dei display iniziano ad aumentare. Per annullare le impostazioni del timer, tenere premuto il sensore **Controllo Timer** per 2 secondi.
3. Per interrompere il timer, toccare il sensore **Controllo timer**.

Uso della funzione Mantieni caldo

La funzione Mantieni caldo mantiene i cibi alla giusta temperatura senza cuocerli eccessivamente, in modo da poterli servire alla temperatura ottimale.



1. Usare questa funzione per mantenere in caldo gli alimenti. Toccare il tasto corrispondente alla zona cottura.



2. Premere il tasto **Mantieni caldo**.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 36 2/25/2015 5:18:42 PM

Regolazione del Power boost

La funzione **Power boost** P fornisce una maggiore potenza a ognuna delle zone cottura. (esempio: portare a ebollizione una grande quantità d'acqua)

Zone cottura	Tempo boost max
220 mm	10 min
160 mm	10 min
Flex anteriore o posteriore	10 min
Flex completo	5 min

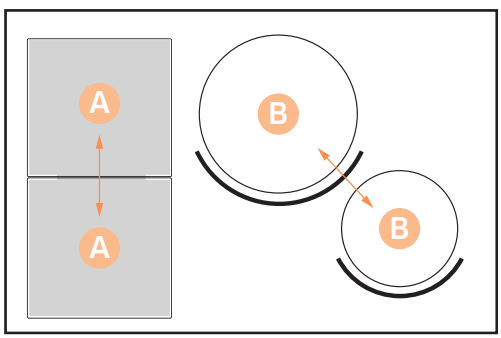
Dopo tale periodo, la zona cottura torna al livello di potenza 15.

NOTA

In alcune circostanze, la funzione Power Boost può essere disattivata automaticamente al fine di proteggere i componenti elettronici interni del piano cottura.

Gestione della potenza

Le zone cottura hanno una regolazione massima.
Se la gamma di potenza viene superata selezionando la funzione **Power boost** P, Power Management ridurrà automaticamente il calore della zona cottura.



L'indicatore di questa zona cottura passa alternativamente dalla regolazione massima alla regolazione impostata. Dopo ciò, l'indicatore passa dall'impostazione di calore impostata all'impostazione massima possibile.

A. Zona cottura doppia
B. Zona cottura doppia

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 37 2/25/2015 5:18:42 PM

Uso del piano cottura

Pausa

La funzione **Pausa** ||/▷ porta tutte le zone di cottura impostate sulla regolazione minima per poi riportarle al loro valore impostato in precedenza. Questa funzione è utile per interrompere brevemente la cottura per poi riprenderla, ad esempio per rispondere a una telefonata.
Quando la funzione **Pausa** ||/▷ è attiva, tutti i sensori tranne **Pausa** ||/▷, **Blocco** 🔒 e **Controllo On/Off** ⏻ sono disattivati. Per riprendere la cottura, toccare nuovamente il sensore PAUSA.

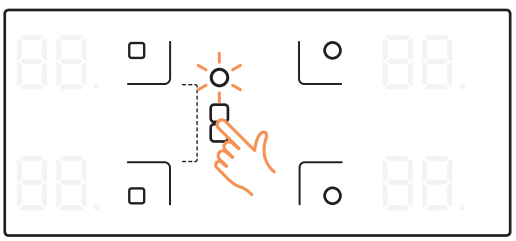
	Pannello di controllo	Display
Per attivare	Toccare **Pausa** ||/▷	2
Per disattivare	Toccare **Pausa** ||/▷	Tornare al livello di potenza precedente

NOTA

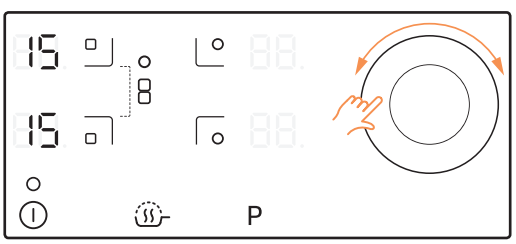
Le funzioni del timer non vengono interrotte da **Pausa** ||/▷.

Controllo Flex

La funzione Flex serve per attivare l'intera zona sinistra del piano cottura per utilizzare pentole di maggiori dimensioni. (esempio; pentole ovali, pesciera)



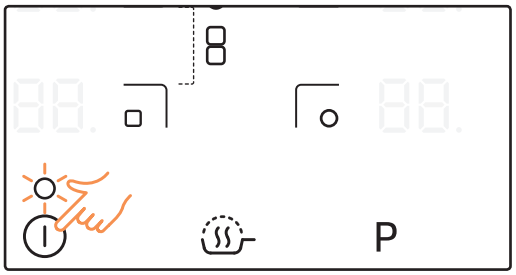
1. Toccare il sensore **Zone Flex estesa** ⊟.



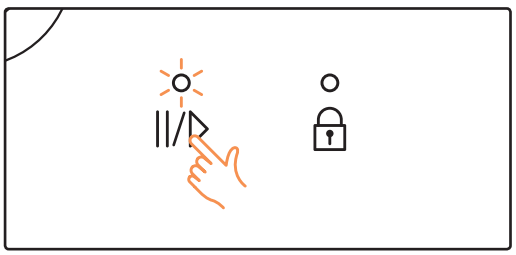
2. Controllo del calore mediante la manopola magnetica. Il display del calore impostato sul lato sinistro (davanti, dietro) cambierà contemporaneamente.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 38 2/25/2015 5:18:43 PM

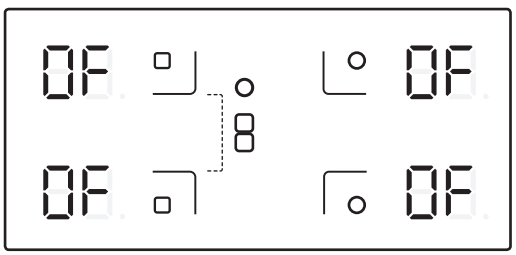
Attivazione/disattivazione audio



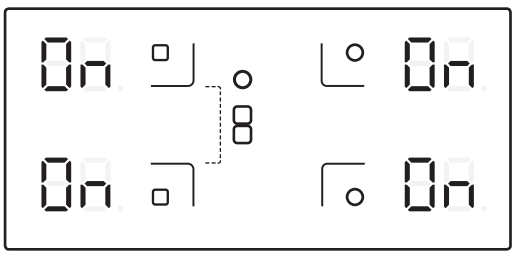
1. Toccare il sensore **Controllo On/Off** ⏻ per circa 1 secondo.



2. Toccare il sensore **Pausa**⏯ per 3 secondi entro 10 secondi dall'attivazione.



3. L'audio sarà escluso (OFF) e il display del timer visualizzerà OF .



4. Per cambiare le impostazioni dell'Audio, ripetere le procedure 1 e 2.
L'audio sarà riattivato (ON) e il display del timer visualizzerà On .

NOTA

Dopo 10 secondi dall'accensione non è più possibile cambiare l'impostazione **On/Off** dell'audio.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 39 2/25/2015 5:18:43 PM

Uso del piano cottura

Impostazioni suggerite per la cottura di alcuni cibi

I valori della tabella sono solo indicativi. Le impostazioni del calore per i vari metodi di cottura dipendono da diverse variabili, incluse la qualità del recipiente di cottura utilizzato e la quantità di cibo che deve essere cucinata.

Impostazione	Metodo di cottura	Esempi d'uso
14-15	Riscaldamento Rosolatura Frittura	Riscaldamento di grandi quantità di liquido, cottura della pasta, rosolatura della carne, doratura del goulash, stufatura della carne
10-13	Intensivo Frittura	Bistecca, lombata, pasticci rosolati, salsicce, pancake / frittelle
8-9	Frittura	Cotolette / costolette, fegato, pesce, polpette, uova fritte
6-7	Bollitura	Cottura di 1,5 l max di liquido, patate, verdure
3-5	Cottura a vapore Stufatura Bollitura	Cottura a vapore e stufatura di piccole quantità di verdure, cottura del riso e piatti a base di latte
1-2	Fondere	Per fondere il burro, sciogliere la gelatina, fondere il cioccolato

NOTA

Le impostazioni del calore indicate nella tabella sono solo indicative.

NOTA

Le impostazioni del calore devono essere regolate in base al recipiente di cottura e ai cibi.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 40 2/25/2015 5:18:43 PM

Pulizia e manutenzione

Piano cottura

AVVERTENZA

I detergenti non devono entrare in contatto con la superficie in vetroceramica riscaldata: Dopo la pulizia, tutte le tracce di detergente devono essere eliminate con un'adeguata quantità di acqua pulita, poiché potrebbero avere un effetto corrosivo quando la superficie si scalda. Non utilizzare detergenti aggressivi, come spray per grill o forni, pagliette saponate o pagliette abrasive.

NOTA

Pulire la superficie di vetroceramica dopo ogni uso, quando toccandola risulta ancora calda. In questo modo, eventuali tracce di cibo non si carbonizzano sulla superficie. Rimuovere incrostazioni, macchie di calcare, tracce di grasso e macchie metalliche utilizzando un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.

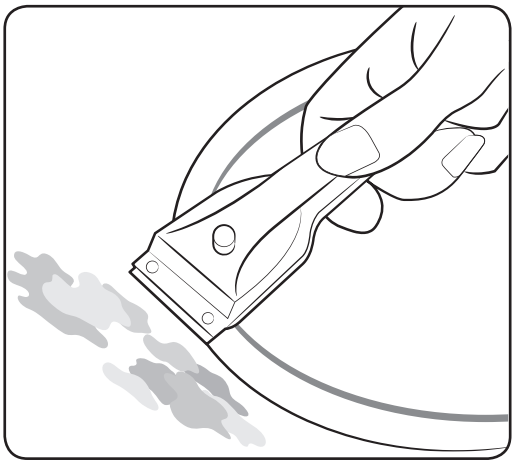
Sporco leggero

1. Pulire la superficie in vetroceramica con un panno umido.
2. Asciugare con un panno pulito. Non lasciare residui di detersivo sulla superficie.
3. Pulire accuratamente l'intera superficie di cottura in vetroceramica una volta la settimana con un detergente per vetroceramica o acciaio inossidabile disponibile sul mercato.
4. Passare sulla superficie in vetroceramica un panno bagnato e asciugarla con un panno pulito che non lascia pelucchi.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 41 2/25/2015 5:18:44 PM

Pulizia e manutenzione

Sporco ostinato

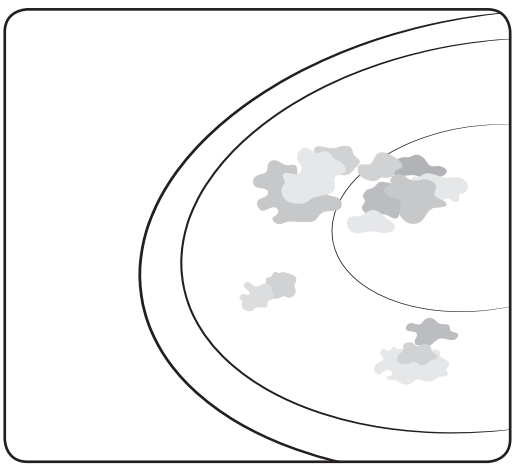


1. Per rimuovere tracce di cibo e residui ostinati, utilizzare un raschietto per vetro.
2. Per utilizzare il raschietto, tenerlo inclinato rispetto alla superfice in vetro.
3. Rimuovere lo sporco raschiando con la lama.

NOTA

Raschietti e detergenti per vetroceramica sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

Sporco problematico



1. Rimuovere zucchero caramellato, plastica fusa, fogli di alluminio e altri materiali utilizzando subito un raschietto mentre sono ancora caldi.

AVVERTENZA

Quando si usa il raschietto su una superficie calda si rischia di scottarsi:

2. Pulire normalmente il piano cottura una volta raffreddato. Se la zona cottura sulla quale vi sono tracce di sostanze o materiale fuso si è raffreddata, per pulirla scaldarla nuovamente.

NOTA

Dalla superficie in vetroceramica non è possibile eliminare graffi o macchie scure causati per esempio da una pentola con i bordi taglienti. Tali imperfezioni non influiscono sul funzionamento del piano cottura.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 42 2/25/2015 5:18:44 PM

Telaio del piano cottura (opzionale)

⚠ AVVERTENZA

Non utilizzare aceto, succo di limone o anticalcare sul telaio del piano cottura; in caso contrario possono comparire macchie scure.

1. Pulire il telaio con un panno umido.
2. Inumidire i residui secchi con un panno bagnato. Strofinare e asciugare.

Per evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro o di appoggio.
- Non accendere una zona cottura se sul piano non vi è alcuna pentola o se la pentola è vuota.
- Il materiale in vetroceramica è molto duro e resistente agli shock termici, ma non è infrangibile Il piano cottura può subire danni se su di esso cade un oggetto particolarmente duro o tagliente.
- Non collocare le pentole sul telaio del piano cottura. Possono graffiare o danneggiare la finitura.
- Non versare sul telaio del piano cottura liquidi acidi, come aceto, succo di limone o agenti disincrostanti, poiché potrebbero provocare macchie scure.
- Se zucchero o una preparazione contenente zucchero si sciolgono su una zona cottura calda, pulire immediatamente con un raschietto mentre sono ancora caldi. Se si lasciano raffreddare, potrebbero danneggiare la superficie quando si cerca di rimuoverli.
- Tenere lontano dalla superficie in vetroceramica tutti i materiali che potrebbero sciogliersi, come plastica, fogli di alluminio e carta metallizzata da forno. Se un materiale simile si scioglie sul piano cottura, deve essere rimosso immediatamente con un raschietto.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 43 2/25/2015 5:18:44 PM

Garanzia e assistenza

FAQ (domande frequenti) e risoluzione dei problemi

Un guasto può essere causato da un piccolo errore che può correggere l'utente stesso con l'aiuto delle indicazioni che seguono. Se tali indicazioni non sono di alcun aiuto, non cercare di effettuare altre riparazioni.

⚠ AVVERTENZA

Le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Riparazioni eseguite in modo errato possono essere fonte di rischio per l'utente. Se l'apparecchio deve essere riparato, contattare il centro assistenza clienti.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Cosa faccio se le zone cottura non funzionano?	• Il fusibile nell'impianto elettrico domestico (scatola dei fusibili) è intatto. • Gli indicatori sul pannello di controllo sono accesi.	• Se il fusibile scatta diverse volte, chiamare un elettricista. • L'apparecchio è acceso correttamente.
Cosa faccio se le zone cottura non si accendono?	• E' stato attivato accidentalmente il sensore **On/Off**. • Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	• L'apparecchio è acceso correttamente. • Verifica del pannello di controllo
Cosa faccio se sul display, a parte l'indicatore H, l'indicatore H del calore residuo scompare improvvisamente?	• E' stato attivato accidentalmente il sensore **On/Off**. • Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.	• L'apparecchio è acceso correttamente. • Verifica del pannello di controllo
Cosa faccio se dopo aver disattivato le zone cottura, sul display non è indicato il calore residuo?	• La zona cottura è stata utilizzata solo per poco e quindi non è diventata abbastanza calda.	• Se la zona cottura è calda, contattare il centro assistenza clienti.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 44 2/25/2015 5:18:44 PM

Codice informativo	Causa possibile	Soluzione
C0	Controllare il sensore Cottura automatica.	Riavviare l'apparecchio utilizzando il tasto Power. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per 30 secondi. Quindi, riavviare l'apparecchiatura e riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
C1	La temperatura rilevata è maggiore di quanto previsto.	
C2	Controllare il sensore Cottura automatica.	
A2	Il motore CC non funziona a causa di un problema con la PCB o il cablaggio, oppure si verificano disturbi alle lamelle del motore.	
d0	Il sensore è stato premuto per oltre 8 secondi.	Verificare se il pad del sensore è bagnato o premuto. Se il problema persiste, riavviare l'apparecchiatura premendo il tasto Power. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
F0	La comunicazione tra la PCB madre e quella secondaria è fallita.	Riavviare l'apparecchio utilizzando il tasto Power. Se il problema persiste, scollegare l'alimentazione per 30 secondi. Riavviare l'apparecchiatura. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
F2	La CI touch comunica in modo anomalo.	

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 45 2/25/2015 5:18:44 PM

Garanzia e assistenza

Cosa faccio se la zona cottura non si accende o non si spegne?

La causa potrebbe essere una delle seguenti possibilità:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
- Il blocco di sicurezza per bambini è attivato.

Cosa faccio se il display dO è acceso?

Verificare quanto segue:

- Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da un liquido.
  Per azzerarlo, toccare il sensore **On/Off**.
- Qualora si sia versato del liquido sul pannello di controllo, asciugarlo.

Cosa faccio se il display E 1 è acceso?

Verificare quanto segue:

- Il piano cottura è surriscaldato a causa di un funzionamento anomalo.
- Una volta raffreddato il piano cottura, premere il sensore **On/Off** per reimpostarlo.

Cosa faccio se il display U è acceso?

Verificare quanto segue:

- Nella zona cottura è stata posizionata una pentola non adatta o la pentola è troppo piccola oppure non è stata posizionata alcuna pentola.
- Se si usa una pentola adatta, il messaggio sparirà automaticamente.

Cosa faccio se la ventola di raffreddamento funziona ancora dopo lo spegnimento del piano cottura?

Verificare quanto segue:

- Una volta terminato l'uso del piano cottura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per raffreddare il piano.
- Dopo il raffreddamento della parte elettronica del piano cottura, la ventola si spegne.

Se viene effettuata una richiesta di assistenza per un errore verificatosi durante l'uso dell'apparecchio, l'uscita del tecnico può essere a pagamento anche durante il periodo di garanzia.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 46 2/25/2015 5:18:44 PM

Servizio

Prima di rivolgersi al cento assistenza, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi". Se è ancora necessaria l'assistenza, attenersi alle seguenti indicazioni.

Si tratta di un guasto tecnico?
In questo caso, contattare il centro assistenza clienti.
Prepararsi sempre in anticipo alla chiamata. In questo modo verrà semplificata la diagnosi del problema e sarà più facile decidere se è necessaria l'uscita di un tecnico.
Prendere nota delle seguenti informazioni.

- Che forma assume il problema?
- In quali circostanze si verifica il problema?

Prima di chiamare, annotare il modello e il numero di serie dell'apparecchio. Questi dati sono indicati sulla piastra nel modo seguente:

- Descrizione del modello
- Numero di serie (15 cifre)

Per una facile consultazione, consigliamo di annotare qui tali informazioni.

- Modello:
- N. di serie:

Quando l'uscita sarà a pagamento anche durante il periodo di garanzia?

- Se il problema poteva essere risolto dall'utente applicando una delle soluzioni fornite nella sezione "Risoluzione dei problemi".
- Se il tecnico dell'assistenza deve uscire più volte, poiché prima della visita non gli sono state fornite tutte le informazioni del caso e, di conseguenza, deve fare viaggi supplementari per le parti di ricambio. Prepararsi alla chiamata telefonica come indicato sopra può evitare questi costi.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 47 2/25/2015 5:18:44 PM

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni dell'apparecchio	Larghezza	800 mm
	Profondità	520 mm
	Altezza	56 mm
Dimensioni dell'incasso del piano di lavoro	Larghezza	750 mm
	Profondità	490 mm
	Raggio d'angolo	3 mm
Tensione di collegamento		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Potenza max del carico totale installato		7,0 kW
Peso	Netto	16,5 kg
	Lordo	19,5 kg

Zone cottura

Posizione	Diametro	Potenza
Anteriore destro	160 mm	1200 W / Boost 2000 W
Centro	220 mm	2200 W / Boost 3200 W
Flex anteriore	-	1800 W / Boost 2600 W
Flex posteriore	-	1800 W / Boost 2600 W
Flex completo	-	3300 W / Boost 3600 W

SAMSUNG
ELECTRONICS

Importato da:
SAMSUNG ELECTRONICS ITALIA S.P.A. Via C. Donat Cattin, 5
20063 Cernusco sul Naviglio - Milano-Italia

FORNO

Il prodotto è costruito con materiali e componenti normalmente utilizzati da tutti i costruttori.
Alcuni materiali possono essere pericolosi se il prodotto o i materiali di imballaggio vengono utilizzati in modo improprio o vengono smaltiti senza rispettare le disposizioni delle autorità competenti.
L'uso incorretto del prodotto, degli accessori e dei materiali d'imballaggio comporta dei rischi per l'utente.
Nel manuale d'istruzioni sono riportate le avvertenze per un corretto utilizzo.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 48 2/25/2015 5:18:44 PM

Informazioni sul prodotto

Nome del fornitore	Samsung Electronics co. Ltd.
Identificativo del modello	NZ84J9770EK
Tipologia di piano cottura	Integrato
Tecnologia di riscaldamento	Zone e aree di cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura	3
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro dell'area superficiale utile per zona di cottura elettrica (Ø)	16,0 cm, 22,0 cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza dell'area superficiale utile per zona o area di cottura elettrica (Lun x Lar)	43,5 x 22,5 cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg (EC electric cooking)	Ø 16,0 cm : 193,0 Wh/kg
	Ø 22,0 cm : 176,5 Wh/kg
	43,5 x 22,5 cm : 195,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg (EC electric hob)	188,4 Wh/kg

* Dati determinati secondo lo Standard EN 60350-2 e i Regolamenti della Commissione (UE) N. 66/2014.

Consigli per risparmiare energia

- Collocare sempre pentole e padelle sulla zona cottura prima di accenderla.
- Se le zone cottura o le basi delle pentole sono sporche, il consumo di energia aumenta.
- L'uso di una pentola a pressione riduce i tempi di cottura.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 49 2/25/2015 5:18:44 PM

Promemoria

Promemoria

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00658A-00

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_IT.indd 52 2/25/2015 5:18:45 PM

Induction Hob

User & installation manual

NZ84J9770EK

SAMSUNG

Contents

Using this manual 4

The following symbols are used in this User Manual: 4

Safety instructions 5

Disposing of the packaging material 9
Proper disposal of your old appliance 9
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 10

Installing the hob 11

Safety instructions for the installer 11
Connecting to the mains power supply 12
Installing into the countertop 14

Parts and features 19

Cooking zones 19
Control panel 20
Components 21
Induction heating 21
The key features of your appliance 22
Safety shutoff 23
Virtual flame technology 24
Residual heat indicator 25
Temperature detection 25

Hob use 26

Initial cleaning 26
Cookware for induction cooking zones 26
Suitability test 27
Size of pans 27
Operating noises 28
Using suitable cookware 28
Using the touch control sensors 29
Switching the appliance on 30
Select cooking zone and heat setting 31
Switching the appliance off 32
Quick stop 32
Using the child safety lock 33
Timer 34
Using keep warm 36
Power boost control 37
Power management 37
Pause 38
Flex control 38

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 2 2/16/2015 5:34:52 PM

Sound on/off 39
Suggested settings for cooking specific foods 40

Cleaning and care 41

Hob 41
Light soiling 41
Stubborn soiling 42
Problem dirt 42
Hob frame (option) 43
To avoid damaging your appliance 43

Warranty and service 44

FAQs and troubleshooting 44
Service 47

Technical data 48

Technical data 48
Cooking zones 48
Product information 49

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 3 2/16/2015 5:34:52 PM

Using this manual

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference.
If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your hob, follow these basic safety precaution.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 4 2/16/2015 5:34:52 PM

Safety instructions

The safety aspects of this appliance comply with all accepted technical and safety standards. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarize you with the following safety instructions.

⚠ WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Appliance should allow the disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used to clean the product.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 5 2/16/2015 5:34:53 PM

Safety instructions

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 6 2/16/2015 5:34:53 PM

⚠ CAUTION

Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.

Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:

- switch off all cooking zones;
- disconnect the hob from the mains supply; and
- contact your local service centre.

If the cooktop cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.

Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.

Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure. Which may cause the pan to jump.
Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

The cooking zones will become hot when you cook.
Always keep small children away from the appliance.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 7 2/16/2015 5:34:53 PM

Safety instructions

This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.

Never use the hob for heating the room.

Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the cooktop.

Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

Never place combustible items on the hob, it may cause fire.

There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.

Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the hob or hot cookware.

Do not use the hob to dry clothes.

Users with Pacemakers and Active Heart Implants must keep their upper body at a minimum distance of 30 cm from induction cooking zones when turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor. (Induction hob model only)

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

Always turn the appliance off before cleaning.

Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 8 2/16/2015 5:34:53 PM

Disposing of the packaging material

⚠ WARNING

All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

Proper disposal of your old appliance

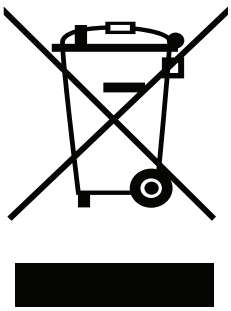
⚠ WARNING

Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger. To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.
The appliance may not be disposed of in the household rubbish.
Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 9 2/16/2015 5:34:53 PM

Safety instructions

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 10 2/16/2015 5:34:53 PM

Installing the hob

⚠ WARNING

Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.
Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

Safety instructions for the installer

- A device must be provided in the electrical installation that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut - outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- With respect to fire protection, this appliance corresponds to EN 60335 - 2 - 6. This type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.
- A board can be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 11 2/16/2015 5:34:53 PM

Installing the hob

Connecting to the mains power supply

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

⚠ WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

The heating element voltage is AC 230 V~. The appliance also works perfectly on networks with AC 220 V~ or AC 240 V~. The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.

⚠ WARNING

The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.

⚠ WARNING

Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

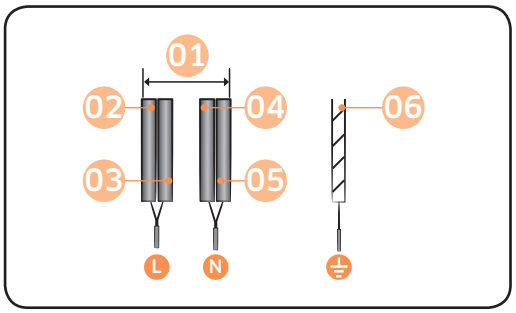
⚠ WARNING

Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

⚠ WARNING

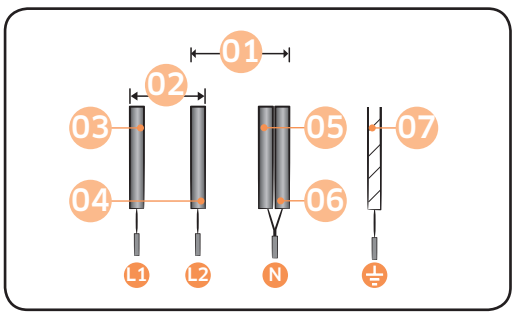
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 12 2/16/2015 5:34:53 PM



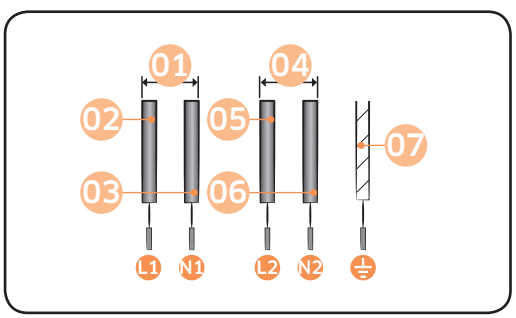
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Blue
02	Brown	05	Gray
03	Black	06	Green/Yellow



2N~ (16A): Separate the 2-phase wires (L1 and L2) before connection.

01	220-240 V ~	05	Blue
02	380-415 V ~	06	Gray
03	Brown	07	Green/Yellow
04	Black		



2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

01	220-240 V ~	05	Black
02	Brown	06	Gray
03	Blue	07	Green/Yellow
04	220-240 V ~		

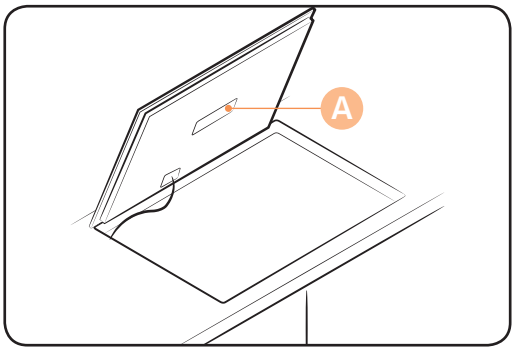
⚠ WARNING

For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 13 2/16/2015 5:34:54 PM

Installing the hob

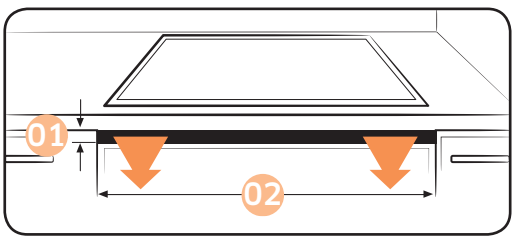
Installing into the countertop



A. Serial number

NOTE

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.



NOTE

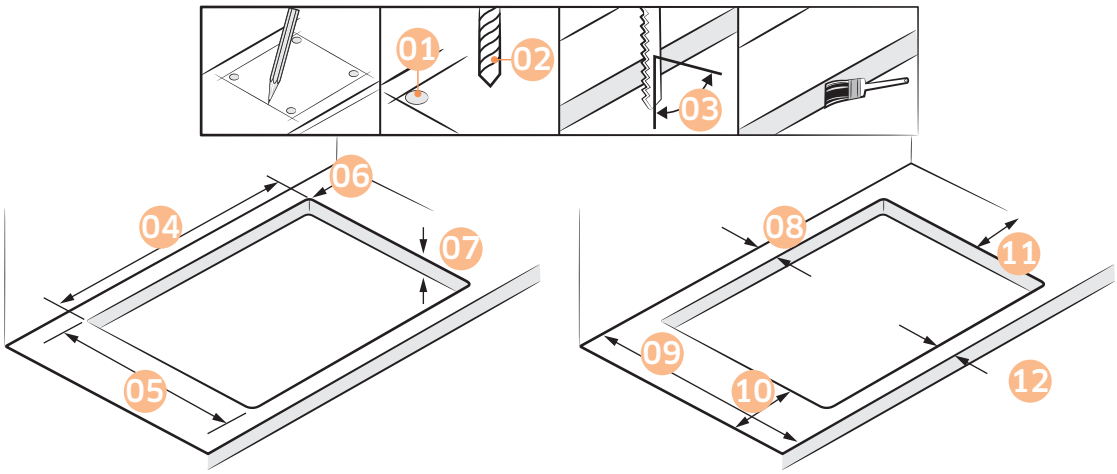
Make a note of the serial number on the appliance rating label prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.

NOTE

The bottom of the hob is equipped with two fans. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

01	Min. 2 mm
02	750 mm

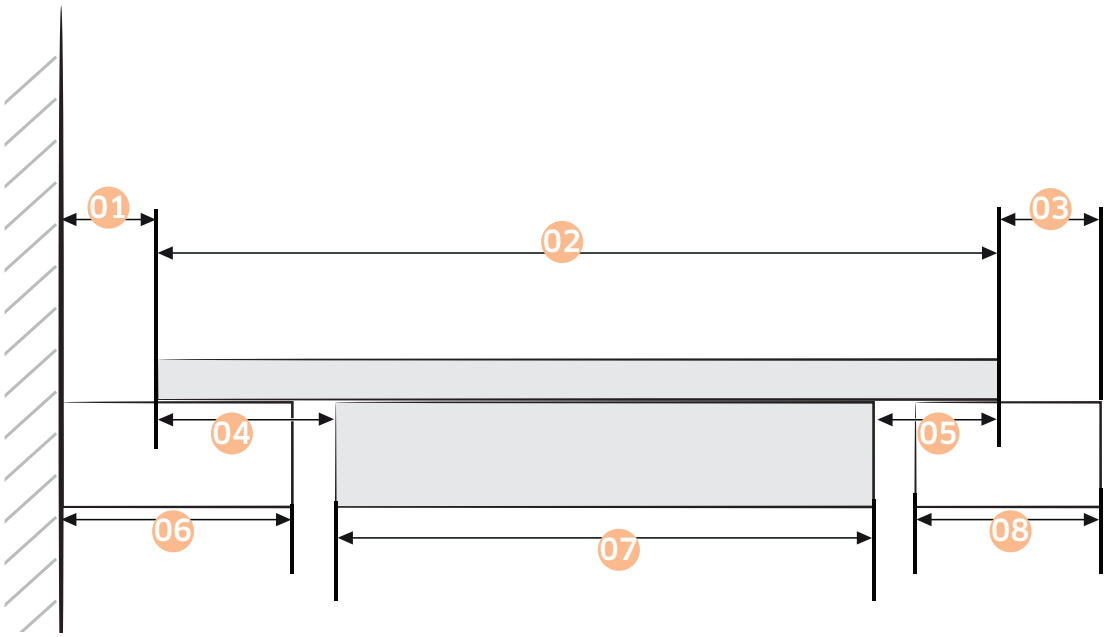
NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 14 2/16/2015 5:34:54 PM



01	x 4	07	Max. 50 mm, Min. 20 mm
02	ø 6	08	Min. 60 mm
03	90 °	09	Min. 600 mm
04	750±¹ mm	10	Min. 60 mm
05	490±¹ mm	11	Min. 60 mm
06	R3	12	Min. 50 mm

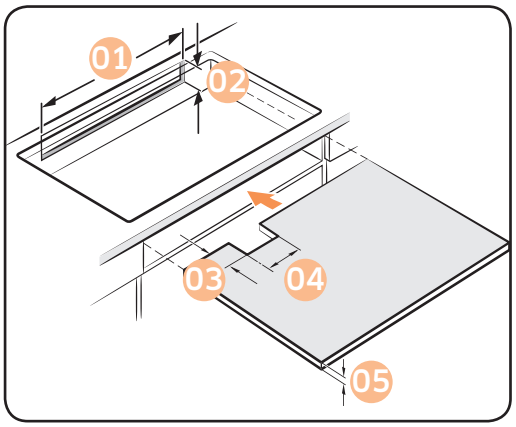
NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 15 2/16/2015 5:34:54 PM

Installing the hob

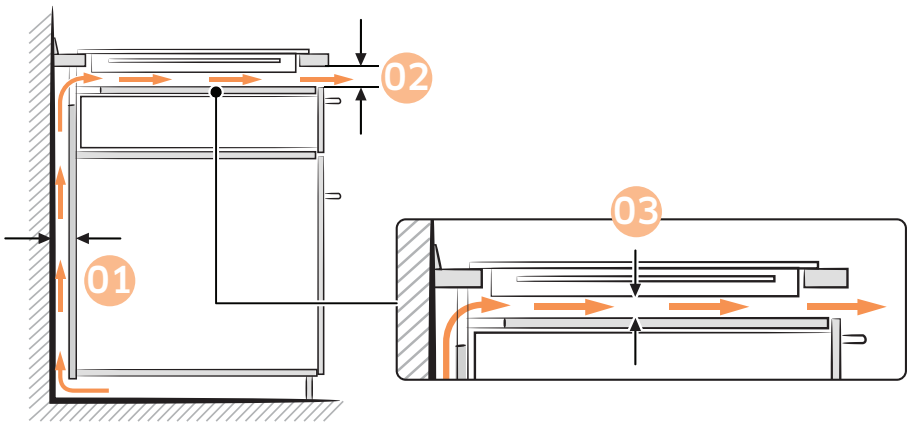


01	Min. 40 mm	05	15 mm
02	520 mm	06	Min. 60 mm
03	Min. 40 mm	07	480 mm
04	25 mm	08	Min. 50 mm

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 16 2/16/2015 5:34:54 PM



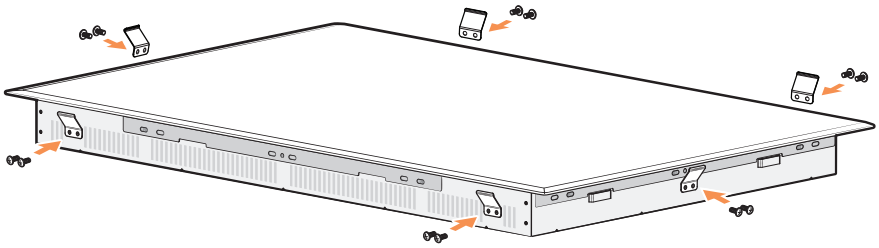
01	Min. 550 mm
02	Min. 35 mm
03	Min. 65 mm
04	Min. 100 mm
05	Min. 5 mm

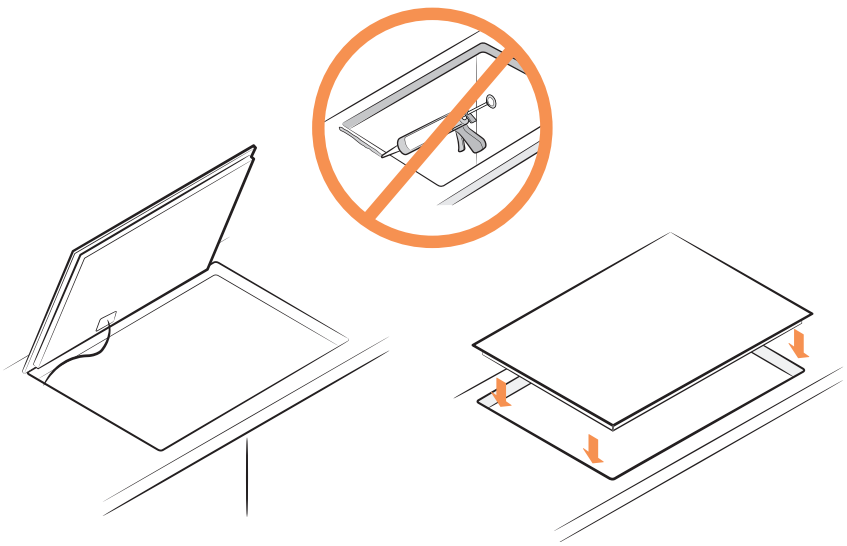


01	Min. 20 mm
02	Min. 2 mm
03	Min. 20 mm

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 17 2/16/2015 5:34:54 PM

Installing the hob

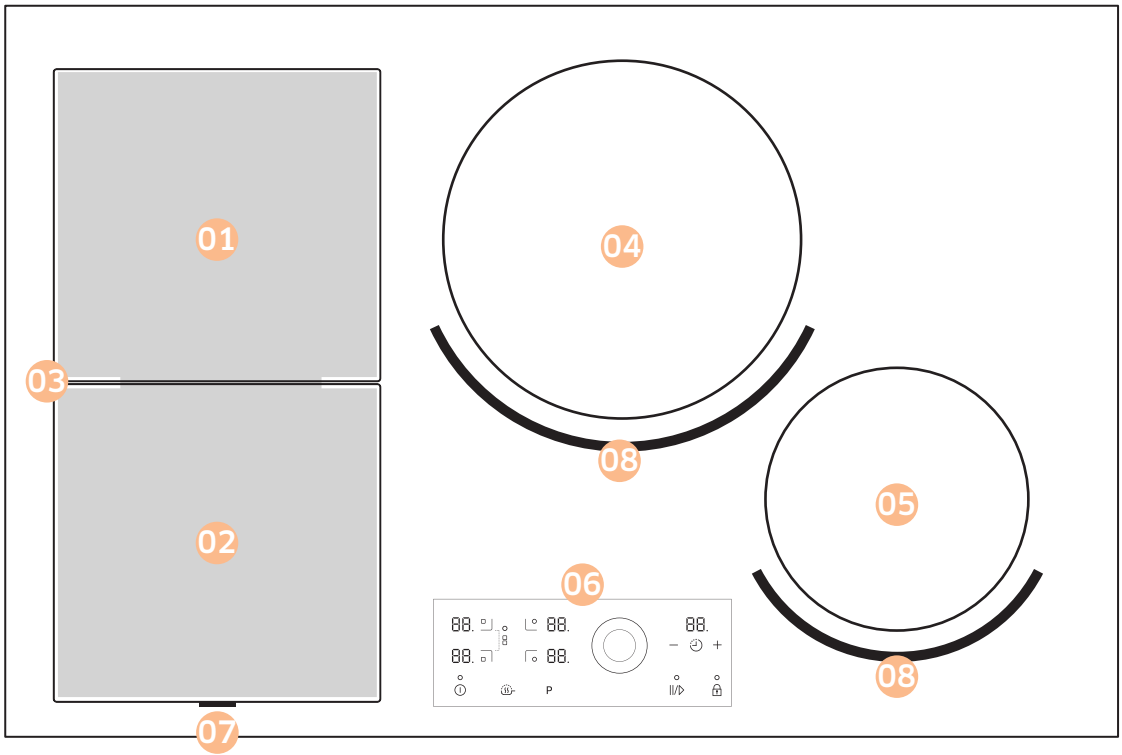




NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 18 2/16/2015 5:34:54 PM

Parts and features

Cooking zones

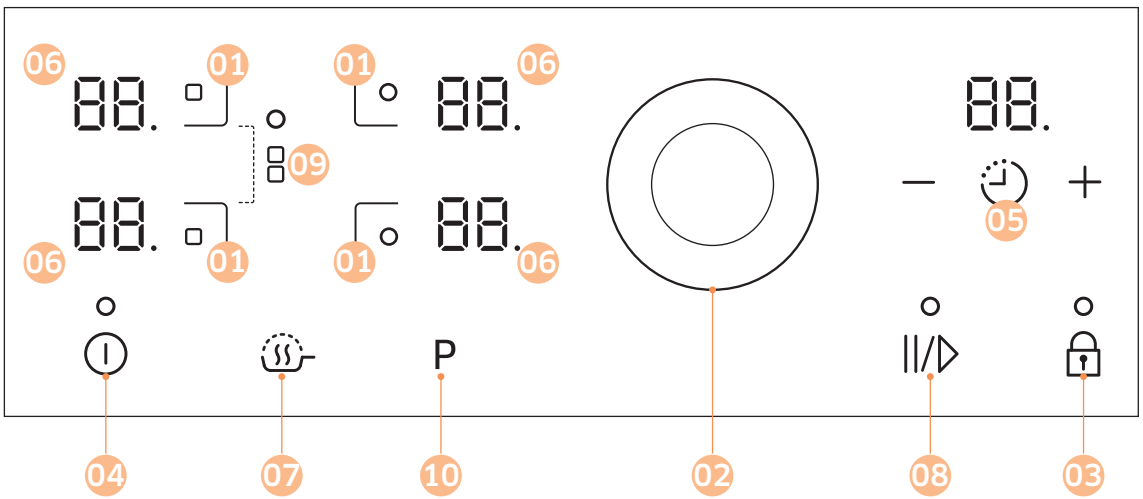


01	Induction rear Wide Flex zone 1800 W with Power Boost 2600 W
02	Induction front Wide Flex zone 1800 W with Power Boost 2600 W
03	Induction complete Wide Flex zone 3300 W with Power Boost 3600 W
04	Induction cooking zone 2200 W with Power Boost 3200 W
05	Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 2000 W
06	Control panel
07	Lighting Bar
08	Virtual Flame Technology™

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 19 2/16/2015 5:34:55 PM

Parts and features

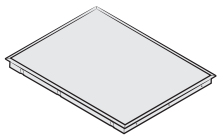
Control panel



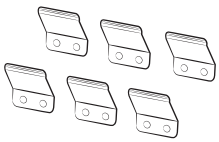
01	Cooking zone selectors
02	Heat setting selector (Magnetic Knob)
03	Lock control sensor
04	On/Off control sensor
05	Timer control sensor and indicator
06	Indicators for heat settings and residual heat
07	Keep warm
08	Pause
09	Wide Flex zone selector
10	Power Boost selector

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 20 2/16/2015 5:34:55 PM

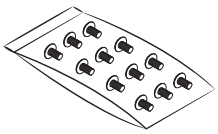
Components



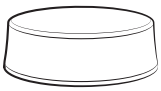
Induction hob



Bracket Spring

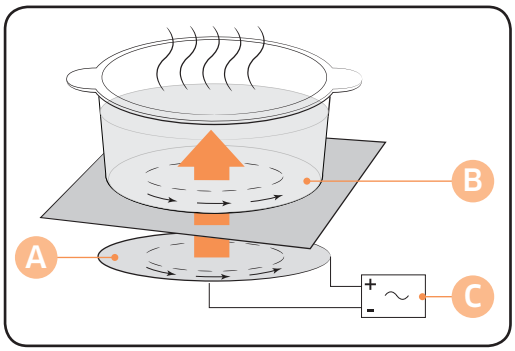


Screws



Magnetic Knob

Induction heating



A. Induction coil
B. Induced currents
C. Electronic circuits

- **The Principle of Induction Heating**: When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your induction hob produce “induced currents” in the bottom of the cookware which instantly raise cookware’s temperature.
- **Greater speed in cooking and frying**: As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 21 2/16/2015 5:34:55 PM

Parts and features

The key features of your appliance

- **Ceramic glass cooking surface**: The appliance has a ceramic glass cooking surface and four rapid - response cooking zones.
- **Touch control sensors**: Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning**: One advantage of the ceramic glass cooking surface and The detachable control knob is their accessibility. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On/Off sensor**: The “On/Off” control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators**: Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff**: A safety shutoff ensures that cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Power Boost** P: Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level 15. (The display will show P.)
- **Auto Pan-Detection**: Each cooking zone incorporates an automatic pan-detection system, the system is calibrated in order to recognize pans of a diameter just slightly smaller than the cooking zone. Pans must always be placed centrally on each cooking zone. And you should use suitable cookware.
- **Digital displays**:
  - 1 to 15, ‘P’ selected heat settings
  - H residual heat (Stay Hot)
  - h residual heat
  - L the child lock is activated
  - dO message, the touch sensor button has been touched for longer than 8 seconds.
  - E1 message, when the hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
  - U message, cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
- **Keep warm**: Use this function to keep cooked food warm. The display will show U.
- **Pause** ||/▷: Use this fuction to switch all cooking zones on to the low power setting. (example : to take a telephone call) The display will show 2.
- **Wide Flex zone selector**: Use this function to expand cooking zone into complete left side.
- **Vritual Flame™**: Get hassle free because inform you ‘Creating food now on the cooktop’ by visually telling.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 22 2/16/2015 5:34:56 PM

- Magnetic Knob: The power control is easy, simple and intuitive by using Magnectic Knob.
- Wide Flex zone: The Wide Flex zone is a large, rectangle-shaped area designed for cooking multiple dishes.
- Quick Stop: This option reduces the step and time it takes to stop cooking by simple one touch.

Safety shutoff

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off. Any residual warmth will be indicated with H, H (for “hot”) in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.
The cooking zones switch themselves off at the following times.

Heat setting	Switch off
1-3	After 6 hours
4-6	After 5 hours
7-9	After 4 hours
10-15	After 1.5 hours

NOTE

If the Hob is overheated because of abnormal operation, E1 will be displayed. And the Hob will be switched off.

NOTE

If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, U will be displayed.
And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.

NOTE

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section “Troubleshooting”.

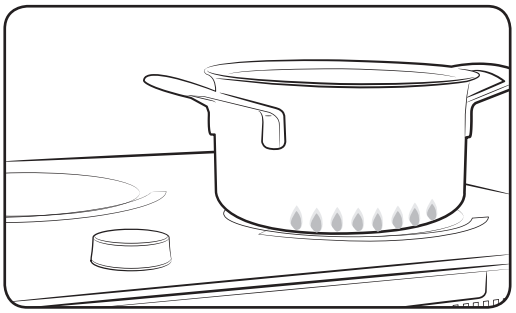
Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.
The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main **On/ Off control** ⏻ sensor after the liquid or the cloth has been removed.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 23 2/16/2015 5:34:56 PM

Parts and features

Virtual flame technology



Virtual flame technology creates the appearance of flames when you turn on an induction element.

- Virtual flame technology is available only on the right burner.
- As you turn the knob to adjust the power level, the color of the flames change. (If you select Power Boost, the flames bounce off the cookware.)
- The virtual flame may look different depending on the appearance, size, or position of the cookware. (For the best results, use cookware that, matches the element size. Cookware that is too large can cover the virtual flame. Cookware that is too small can cause the virtual flame to be ill-formed.
- Impurities on the cookware bottom or the cooktop surface can cause the virtual flame to be ill-formed of incomplete. Clean up the cookware or the cooktop surface before using them.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 24 2/16/2015 5:34:56 PM

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H, H (for “hot”) in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.
You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

⚠ WARNING

As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

⚠ WARNING

If the power supply is interrupted, the H , H symbol will go out and information about residual heat will no longer be available.
However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

Temperature detection

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, should this happen then the cooking zone will automatically reduce to a lower power level.
When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run until the hob’s electronics has cooled down. And the cooling fan switched itself off depending upon the temperature of the electronics.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 25 2/16/2015 5:34:56 PM

Hob use

Initial cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.

WARNING

Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

Cookware for induction cooking zones

The induction hob can only be turned on when cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the following suitable cookware.

Cookware material

Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

NOTE

Cookware for induction hob is labelled as suitable by the manufacturer.

NOTE

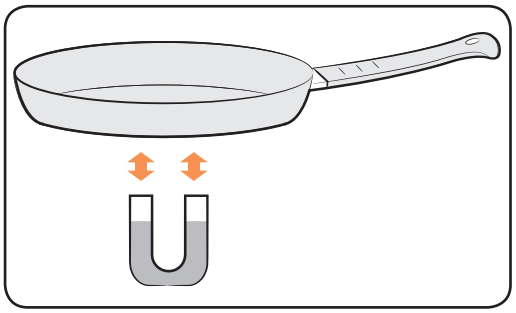
Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noise are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

NOTE

Non-stainless containers are less in heat conductivity compared to stainless containers, taking more time to cook.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 26 2/16/2015 5:34:56 PM

Suitability test



Cookware is suitable for induction cooking, if a magnet sticks to the bottom of the cookware and cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

NOTE

Can be suitability test using the Magnetic Knob.

NOTE

Induction cooking may not function properly on nonferrous cookware whose edge doesn't stick to the magnet, or on nonferrous cookware whose bottom is iron-coated.

Size of pans

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
220 mm	140 mm
160 mm	100 mm
Front or Rear Flex	140 mm
Complete Flex	240 mm (long side dimension), oval, fish kettle

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 27 2/16/2015 5:34:56 PM

Hob use

Operating noises

If you can hear.

- **Cracking noise**: cookware is made of different materials.
- **Whistling**: you use more than two cooking zones and the cookware. is made of different materials.
- **Humming**: you use high power levels.
- **Clicking**: electric switching occurs.
- **Hissing, Buzzing**: the fan operates.

The noise are normal and do not refer to any defects.

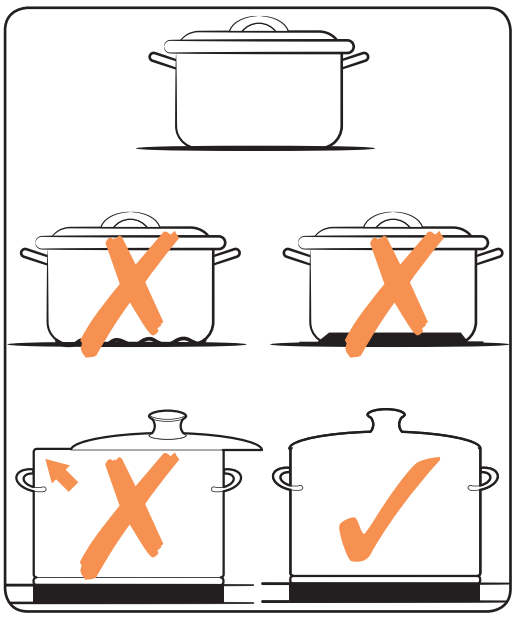
Using suitable cookware

Better pans produce better results.

- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough edges or burrs. Permanent scratching can occur if these pans are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 28 2/16/2015 5:34:56 PM

Energy saving tips



NOTE

You can save valuable energy by observing the following points.

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.

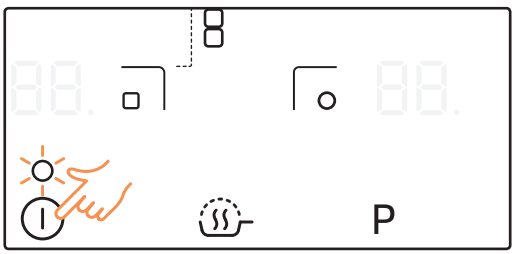
Using the touch control sensors

To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.
Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 29 2/16/2015 5:34:57 PM

Hob use

Switching the appliance on



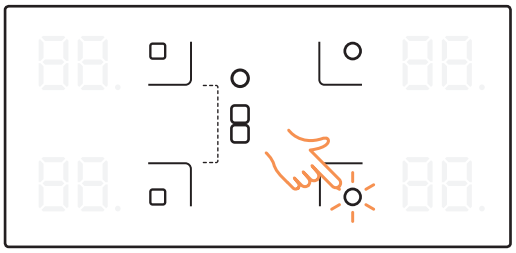
The appliance is switched on using the **On/Off control** ⏻ sensor.
Touch the **On/Off control** ⏻ sensor for approximately 1 second.
The digital displays will show 0.

NOTE

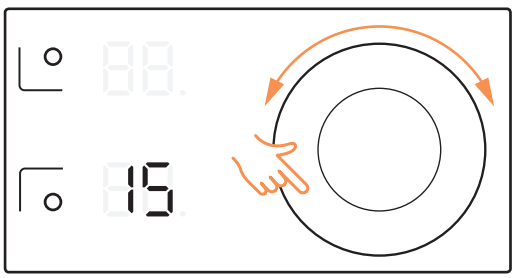
After the **On/Off control** ⏻ sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 20 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 30 2/16/2015 5:34:57 PM

Select cooking zone and heat setting



1. For selecting the cooking zone, touch the corresponding cooking zone's sensor.



2. For setting and adjusting the power level, rotating the magnetic knob.

NOTE

The default level is set to 15 when selecting the cooking zone.

NOTE

If you try to rotate the magnetic knob by grabbing the side or pushing it strongly, it will not work.

NOTE

If more than one sensor is pressed for longer than 8 seconds, dO will show in the heat setting display. To reset, touch the **On/ Off control** ⏻ sensor.

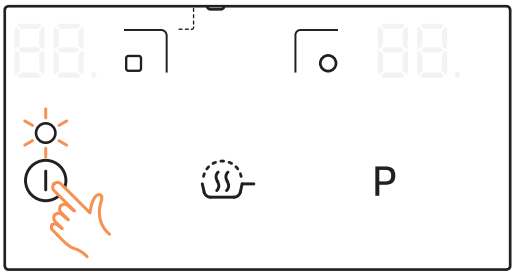
NOTE

If you try to turn the knob with gloves on, the knob may not work. If user rotate the magnetic knob while wearing gloves, can not set and adjust the power level.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 31 2/16/2015 5:34:57 PM

Hob use

Switching the appliance off

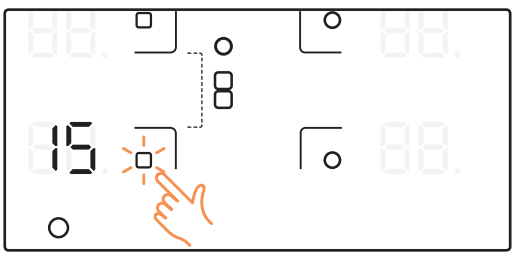


To completely switch off the appliance, use the **On/Off control** ⏻ sensor.
Touch the **On/Off control** ⏻ sensor for 1 seconds.

NOTE

After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H, h (for “hot”).

Quick stop



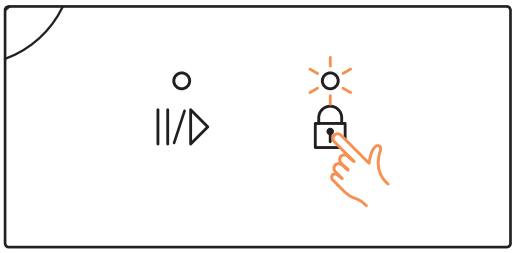
To switch off a cooking zone, press the cooking zone selector during 2 seconds.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 32 2/16/2015 5:34:57 PM

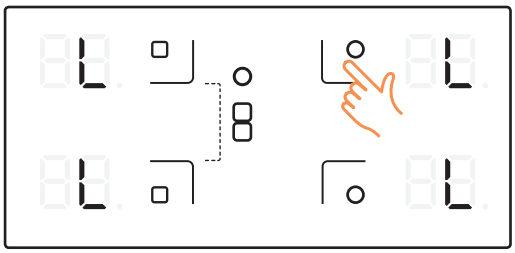
Using the child safety lock

You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. Also the control panel, with the exception of the **On/Off control** ⏻ sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

Switching the child safety lock On/Off



1. Touch the **Lock control** 🔒 sensor for approximately 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch any control sensor.
   L will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.
3. For switching the child safety lock off, touch the **Lock control** 🔒 sensor again for 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 33 2/16/2015 5:34:58 PM

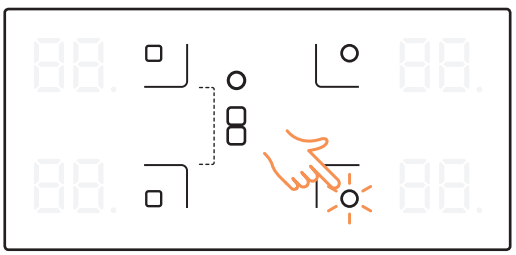
Hob use

Timer

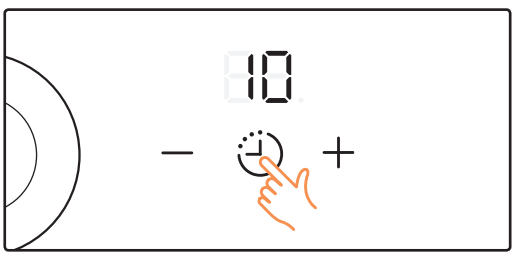
Using the timer as a safety shutoff:
If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

Setting the safety shutoff

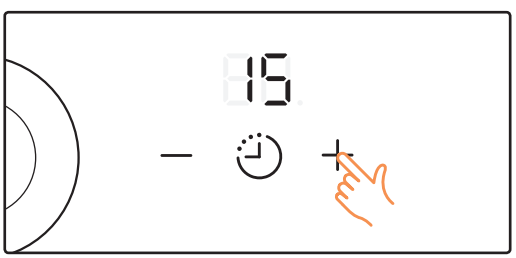
The cooking zone(s) for which you want to apply the safety shutoff must be switched on.



1. After switched on, press the corresponding cooking zone to activate the flash signal for the corresponding cooking zone display.



2. Press the **Timer control** sensor. The number 10 will be displayed above the timer display.

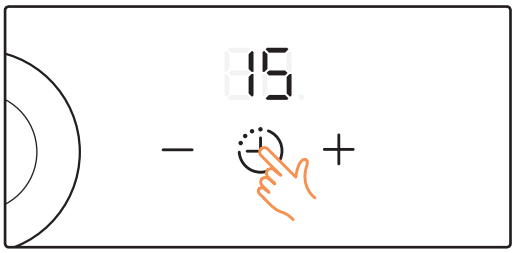


3. Use the **Timer setting selectors** (+ or —) to set the desired amount of time, for example, 15 minutes, after which the cooking zone will automatically switch itself off. The safety shutoff is now activated.

NOTE

It is possible to timer setting control using magnetic knob. The timer can be adjusted from 0 to 99.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 34 2/16/2015 5:34:58 PM



To display the time remaining for any of the cooking zones, use the **Timer control** sensor.
The corresponding control indicator will begin to blink slowly.
The settings are reset using the **Timer setting selectors** (+ or —). After the set period of time has elapsed, the cooking zone automatically switches itself off, an acoustic signal sounds as confirmation and the timer display indicates.

4. To cancel the timer settings, select the target burner and hold down the **Timer control** sensor for 2 seconds. This will cancel the burner's timer settings with a beep. If holding down the **Timer control** sensor for 2 seconds without selecting a burner, this will cancel the timer settings of the last changed burner.

NOTE

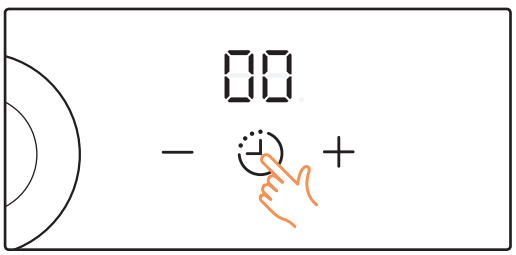
If you tap the **Timer control** sensor without selecting a cooking zone, the display turns on but no timer settings is applied.

NOTE

To change the settings quicker, touch and hold any of the + or — control sensors until the desired value is reached.

Count up timer

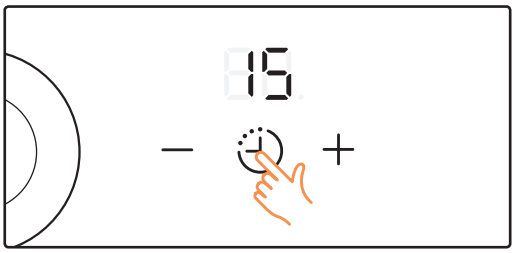
For the count up timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones must be not use timer as a safety shutoff.



1. Touch the **Timer control** sensor. 00 will appear in the timer display.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 35 2/16/2015 5:34:59 PM

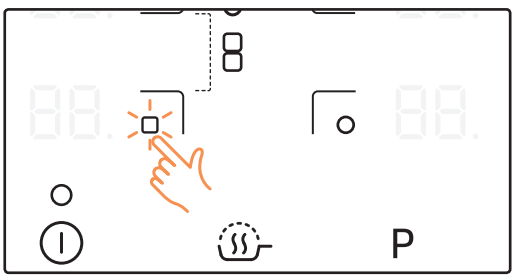
Hob use



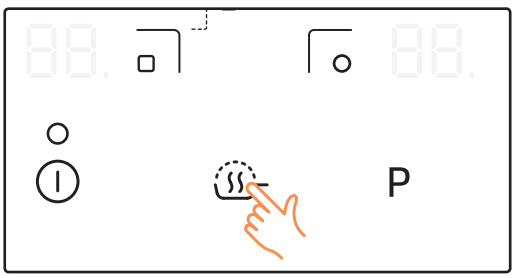
2. The count up timer function becomes active and the display numbers increase over time. To cancel the timer settings, hold down the **Timer control** sensor for 2 seconds.
3. To stop the timer, touch the **Timer control** sensor.

Using keep warm

Keep warm function keeps food at the proper temperature without over-cooking, so it stays deliciously warm.



1. Use this function to Keep cooked food Warm. Touch the corresponding cooking zone's sensor.



2. Touch the **Keep warm** sensor.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 36 2/16/2015 5:34:59 PM

Power boost control

The **Power Boost** P function makes additional power available to the each cooking zones. (example : bring a large volume of water to the boil)

Cooking zones	Max Boost time
220 mm	10 min
160 mm	10 min
Front or Rear Flex	10 min
Complete Flex	5 min

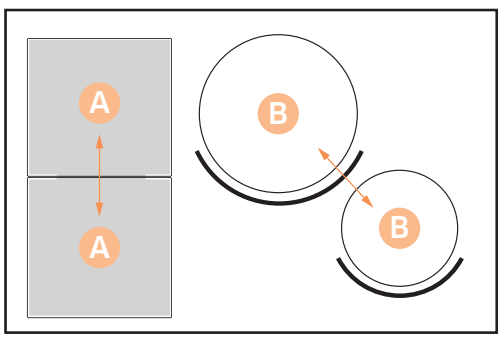
After these times, the cooking zones automatically return to power level 9.

NOTE

In certain circumstances, the Power Boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob.

Power management

The cooking zones have a maximum power available to them.
If this power range is exceeded by switching on the **Power Boost** P function, Power Management automatically reduced the heat setting of cooking zone.



The indicator for this cooking zone alternates for some seconds between the set heat setting and the maximum possible heat setting. After then, the indicator changes from the set heat setting to maximum possible heat setting.

A. Paired cooking zone
B. Paired cooking zone

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 37 2/16/2015 5:34:59 PM

Hob use

Pause

The **Pause** ||/▷ function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the heat setting that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.
When the **Pause** ||/▷ function is activated, all touch sensors except for the **Pause** ||/▷, **Lock** and the **On/Off** ⏻ control sensors are disabled. To resume cooking, touch the PAUSE button again.

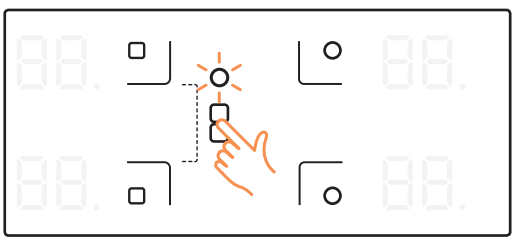
	Control Panel	Display
To Switch On	Touch **Pause** ||/▷	2
To Switch Off	Touch **Pause** ||/▷	Return to previous power level

NOTE

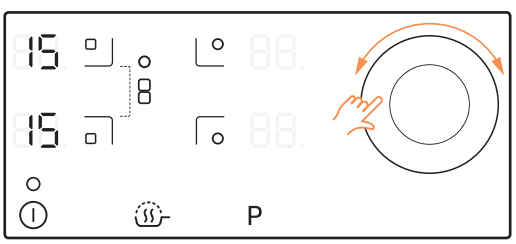
Timer functions are not stopped by **Pause** ||/▷.

Flex control

The flex function can operate complete left side cooking zone for using large size cookware. (example : oval cookware, fish kettle)



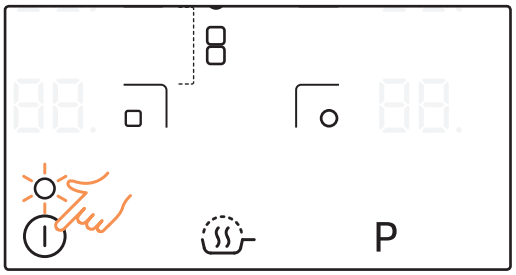
1. Touch the **Wide Flex zone** sensor.



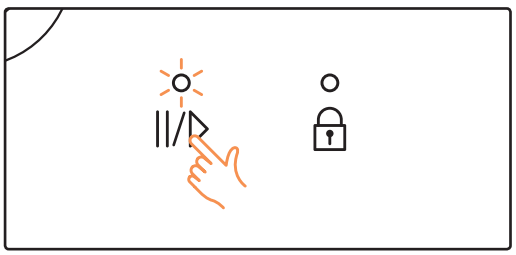
2. Heat control using the magnetic Knob. Heat setting display of left side (front, rear) will be changed together.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 38 2/16/2015 5:34:59 PM

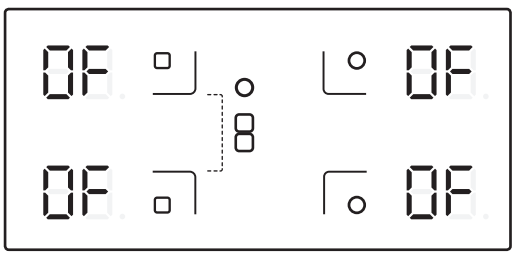
Sound on/off



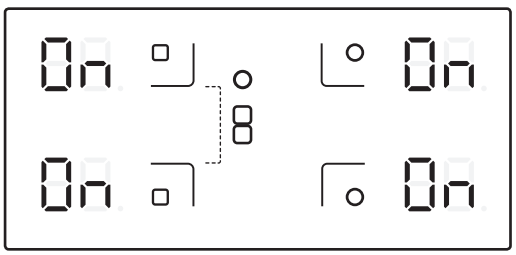
1. Touch the **On/Off control** ⏻ sensor for approximately 1 second.



2. Touch the **Pause** ⏯ sensor for 3 seconds within 10 seconds after Power On.



3. Sound will OFF and OF will show in the Timer display.



4. To change Sound setting, repeat No1 and No2 procedure.
Sound will ON and On will show in the Timer display.

NOTE

After Power On, It is not possible to operate sound **On/Off** control 10 senconds later.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 39 2/16/2015 5:35:00 PM

Hob use

Suggested settings for cooking specific foods

The figures in the table below are guidelines. The heat settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Switch setting	Cooking method	Examples for Use
14-15	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, browning goulash, braising meat
10-13	Intensive Frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
8-9	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
6-7	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
3-5	Steaming Stewing Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
1-2	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

NOTE

The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.

NOTE

You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 40 2/16/2015 5:35:00 PM

Cleaning and care

Hob

WARNING

Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners.

NOTE

Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

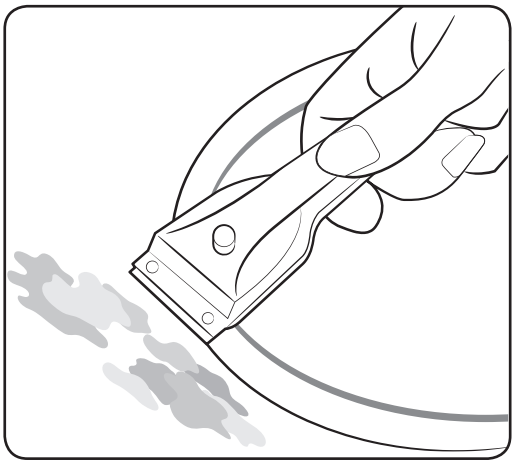
Light soiling

1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 41 2/16/2015 5:35:00 PM

Cleaning and care

Stubborn soiling

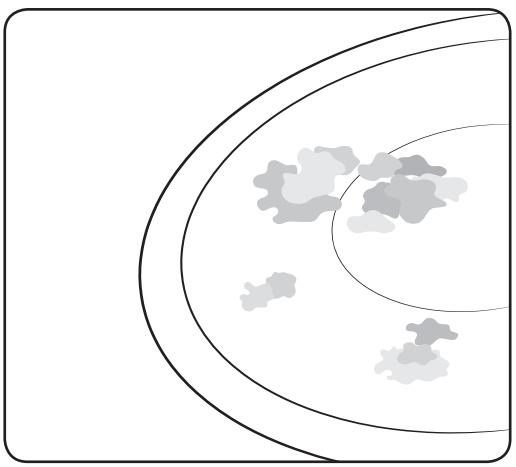


1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

NOTE

Glass scrapers and ceramic glass cleaners are available from specialty retailers.

Problem dirt



1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

WARNING

There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down. If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.

NOTE

Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 42 2/16/2015 5:35:00 PM

Hob frame (option)

⚠ WARNING

Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

To avoid damaging your appliance

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the hob or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the hob.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the hob, it must be removed immediately with a scraper.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 43 2/16/2015 5:35:00 PM

Warranty and service

FAQs and troubleshooting

A fault may result from a minor information that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.

⚠ WARNING

Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

Problem	Possible cause	Solution
What should I do if the cooking zones are not functioning?	• The fuse in the house wiring is intact. • The control indicators in the control panel are illuminated.	• If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician. • The appliance is properly switched on.
What should I do if the cooking zones will not switch on?	• The **On/Off** sensor was accidentally actuated. • The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	• The appliance is properly switched on. • Clean the control panel.
What should I do if the display except for H, h the residual warmth indicator suddenly disppears?	• The **On/Off** sensor was accidentally actuated. • The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	• The appliance is properly switched on. • Clean the control panel.
What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth is not indicated in the display.	• The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough.	• If the cooking zone is hot, please call the customer service center.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 44 2/16/2015 5:35:01 PM

Information code	Possible cause	Solution
C0	Check the Auto Cook sensor.	Restart the appliance using the Power button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance and try again. If the problem still continues, contact a local service center.
C1	The temperature is sensed higher than specified.	
C2	Check the Auto Cook sensor.	
A2	The DC Motor fails to operate because of problems with the PCB or wiring, or electrical disturbance on the motor blade.	
d0	The sensor is pressed for more than 8 seconds.	Check if the sensor pad is wet or pressed. If the problem continues, restart the appliance using the Power button. If the problem still continues, contact a local service center.
F0	Communications between main and sub PCBs fail.	Restart the appliance using the Power button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local service center.
F2	The touch-enabled IC communicates abnormally.	

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 45 2/16/2015 5:35:01 PM

Warranty and service

What should I do if the cooking zone will not switch on or off?

This could be due to one of the following possibilities:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
- The child safety lock is on.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
  To reset, press the **On/Off** control sensor.
- If liquid has overflowd on control panel, please wipe the liquid.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the **On/Off** control sensor for resetting.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
- If you use suitable cookware, displayed message will automatically disapear.

What should I do if the cooling fan runs after the hob is turned off?

Check for the following:

- When you have finished using the hob, the cooling fan runs by itself for cooling down.
- After the hob's electronics has cooled down, the cooling fan will be turned off.

If you request a service call because of an information made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 46 2/16/2015 5:35:01 PM

Service

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting”.
If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.
Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.
Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?

When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S/N code (15 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

- If you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section “Troubleshooting”.
- If the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 47 2/16/2015 5:35:01 PM

Technical data

Technical data

Appliance dimensions	Width	800 mm
	Depth	520 mm
	Height	56 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	750 mm
	Depth	490 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.0 kW
Weight	Net	16.5 kg
	Gross	19.5 kg

Cooking zones

Position	Diameter	Power
Front right	160 mm	1200 W / Boost 2000 W
Center	220 mm	2200 W / Boost 3200 W
Front Flex	-	1800 W / Boost 2600 W
Rear Flex	-	1800 W / Boost 2600 W
Complete Flex	-	3300 W / Boost 3600 W

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 48 2/16/2015 5:35:01 PM

Product information

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ84J9770EK
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking area
Number of cooking zones and/or area	3
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	16.0 cm, 22.0 cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area (L x W)	43.5 x 22.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Ø 16.0 cm : 193.0 Wh/kg
	Ø 22.0 cm : 176.5 Wh/kg
	43.5 x 22.5 cm : 195.6 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob)	188.4 Wh/kg

* Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- Using a pressure cooker reduces cooking time.

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 49 2/16/2015 5:35:01 PM

Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00658A-00

NZ84J9770EK_ET_DG68-00658A-00_EN.indd 52 2/16/2015 5:35:01 PM